Agriculture and Agri-Food Canada | Agriculture et Agroalimentaire Canada

Canada

Guide destiné aux exportateurs canadiens sur les exigences de l'Union européenne relatives à l'étiquetage et à l'emballage des aliments

Mission du Canada auprès de l'Union européenne

Mise à jour : mars 2000

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION

0.1 RÉGLEMENTATION DE L'UE RELATIVE AUX ALIMENTS - APERÇU
0.2 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'ÉTIQUETAGE
0.3 OBJET DE CE GUIDE

1. RÉGLEMENTATION À CARACTÈRE HORIZONTAL - ÉTIQUETAGE - PRINCIPES GÉNÉRAUX

1.1 CADRE LÉGISLATIF

1.2 NATURE DE L'ÉTIQUETAGE

1.3 LANGUE UTILISÉE DANS L'ÉTIQUETAGE

1.4 EXIGENCES GÉNÉRALES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE

1.4.1 DÉNOMINATION DE VENTE (NOM GÉNÉRIQUE)
1.4.2 LISTE DES INGRÉDIENTS
1.4 2a Substances non considérées comme ingrédients
1.4.2b Ingrédients désignés par la catégorie d'ingrédients
1.4.2c Catégories d'ingrédients désignés sous le nom de leur catégorie
1.4 2d Denrées alimentaires pour lesquelles la liste des ingrédients n'est pas obligatoire
1.4.3 QUANTITÉ NETTE
1.4.3a Inscriptions et marquage
1.4.4 DATE DE DURABILITÉ MINIMALE
1.4 4a Date limite de consommation
1.4.5 CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONS D'UTILISATION
1.4.6 NOM DU FABRICANT
1.4.7 LIEU D'ORIGINE OU DE PROVENANCE
1.4.8 MODE D'EMPLOI
1.4.9 TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS

1.4.10 INDICATION DE LOT

1.5 ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL
1.5.1 DÉCLARATIONS
1.5.2 DÉCLARATIONS RELATIVES AUX VITAMINES ET AUX SELS MINÉRAUX
1.5.3 DÉCLARATION DE LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE
1.5.4 CALCUL DES VALEURS DÉCLARÉES

2. ADDITIFS ALIMENTAIRES

2.1. CADRE LÉGISLATIF
2.1.1 ADDITIFS NON DESTINÉS À LA VENTE
2.1.2 ADDITIFS DESTINÉS À LA VENTE

2.2 MATIÈRES COLORANTES AUTORISÉES

2.3 DÉSIGNATION DES ARÔMES
2.3.1 ARÔMES NON DESTINÉS À LA VENTE
2.3.2 ARÔMES DESTINÉS À LA VENTE

2.4 ÉDULCORANTS AUTORISÉS

3. EMBALLAGE

3.1 CADRE LÉGISLATIF
3.1.1 SYSTÈME D'IDENTIFICATION
3.1.2 NORMES DE L'UE
3.1.2a Exigences relatives à la fabrication et à la composition de l'emballage
3.1.2b Exigences relatives au caractère réutilisable d'un emballage
3.1 2c Caractère valorisable d'un emballage
3.1.3 LIQUIDES EN PRÉEMBALLAGES
3.1.4 PRÉEMBALLAGES DE PRODUITS AUTRES QUE LIQUIDES
3.1.5 CONCENTRATION DE MÉTAUX LOURDS

3.2 MATÉRIAUX ET OBJETS
3.2.1 CHLORURE DE VINYLE MONOMÈRE
3.2.2 MATIÈRE PLASTIQUE
3.2.3 PELLICULE DE CELLULOSE RÉGÉNÉRÉE
3.2.4 CÉRAMIQUES

3.3 GAZ D'EMBALLAGE

4. DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À UNE ALIMENTATION PARTICULIÈRE

4.1 CADRE LÉGISLATIF
4.1.1 BESOINS NUTRITIONNELS PARTICULIERS
4.1.2 ÉTIQUETAGE
4.1 2a Dénomination de vente
4.1 2b Caractéristiques nutritionnelles
4.1.3 EMBALLAGE
4.1.4 CONTRÔLE OFFICIEL AU MOMENT DE LA PREMIÈRE MISE SUR LE MARCHÉ D'UN PRODUIT
4.2 PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET PRÉPARATIONS DE SUITE
4.2.1 COMPOSITION ET FABRICATION
4.2.2 ÉTIQUETAGE

4.2 2a Dénomination de vente
4.2 2b Cas spécifique des préparations pour nourrissons
4.2.2c Cas spécifique des préparations de suite
4.2.3 EMBALLAGE ET PUBLICITÉ

4.3 PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET ALIMENTS POUR BÉBÉS
4.3.1 ÉTIQUETAGE
4.3.2 EMBALLAGE

4.4 DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À LA PERTE DE POIDS
4.4.1 ÉTIQUETAGE
4.4.1a Dénomination de vente
4.4 1b Cas spécifique des produits remplaçant la totalité de la ration journalière
4.4 1c Cas spécifique des produits remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière
4.4.2 EMBALLAGE

4.5 ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES
4.5.1 COMPOSITION
4.5.2 ÉTIQUETAGE
4.5.3 EMBALLAGE

5. DENRÉES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

5.1 ATTESTATIONS DE SPÉCIFICITÉ
5.1.1 CRITÈRES DE PRODUCTION SPÉCIFIQUES
5.1.2 ENREGISTREMENT
5.1.3 INSPECTION
5.1.4 LISTE DES DENRÉES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

5.2 PROTECTION DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES ET DES APPELLATIONS D'ORIGINE
5.2.1 CRITÈRES SPÉCIFIQUES
5.2.2 ENREGISTREMENT
5.2.3 INSPECTION
5.2.4 PROTECTION DES DÉNOMINATIONS ENREGISTRÉES
5.2.5 USAGE D'UNE MARQUE
5.2.6 LISTE DES AOP/IGP

6. CONTRÔLE ET HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

6.1 CONTRÔLE OFFICIEL
6.1.1 INSPECTIONS
6.1.2 PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS ET ANALYSES

6.2 HYGIÈNE
6.2.1 RESPONSABILITÉS DES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE
6.2.2 GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE
6.2.3 CONTRÔLE

6.3 DENRÉES ALIMENTAIRES TRAITÉES PAR IONISATION

7. CONTAMINATION

7.1 CONTAMINATION RADIOACTIVE

7.2 SOLVANTS D'EXTRACTION

7.3 RÉSIDUS DE PESTICIDES

8. MÉTHODES DE FABRICATION ET DE TRANSFORMATION

8.1 ALIMENTS SURGELÉS
8.1.1 COMPOSITION, PRÉPARATION, ENTREPOSAGE
8.1.2 EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE SUPPLÉMENTAIRES
8.1.3 EMBALLAGE

8.2 PRODUITS BIOLOGIQUES
8.2.1 MODES DE PRODUCTION PARTICULIERS
8.2.1a Produits dont au moins 95 % des ingrédients proviennent de produits obtenus selon les règles de la production biologique
8.2.1b Produits dont au moins 70 % des ingrédients proviennent de produits obtenus selon les règles de la production biologique
8.2.2 PÉRIODE DE CONVERSION
8.2.3 PRODUITS BIOLOGIQUES IMPORTÉS
8.2.4 RÉGIME DE CONTRÔLE

8.3 NOUVEAUX ALIMENTS
8.3.1 ÉTIQUETAGE
8.3.2 AUTORISATION

9. RÉGLEMENTATION À CARACTÈRE VERTICAL - DENRÉES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

9.1 ACIDE ÉRUCIQUE

9.2 PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT
9.2.1 ÉTIQUETAGE
9.2.1a Dénomination de vente
9.2.1b Teneur en cacao
9.2.1c Type de chocolat
9.2.1d Ingrédients spécifiques
9.2.1e Poids net
9.2.2 EMBALLAGE

9.3 SUCRES
9.3.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.3.2 ÉTIQUETAGE
9.3.2a Dénomination de vente
9.3.2b Poids net
9.3.3 EMBALLAGE

9.4 MIEL
9.4.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.4.2 ÉTIQUETAGE
9.4.2a Dénomination de vente
9.4.3 EMBALLAGE

9.5 JUS DE FRUITS ET NECTARS DE FRUITS
9.5.1 COMPOSITION ET FABRICATION

9.5.2 ÉTIQUETAGE
9.5 2a Dénomination de vente
9.5.2b Liste des ingrédients
9.5.2c Date de durabilité minimale
9.5.3 EMBALLAGE

9.6 CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES DE FRUITS
9.6.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.6.2 ÉTIQUETAGE
9.6 2a Dénomination de vente
9.6.2b Liste des ingrédients
9.6.3 EMBALLAGE

9.7 LAITS DE CONSERVE
9.7.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.7.2 ÉTIQUETAGE
9.7 2a Dénomination de vente
9.7 2b Quantité nette
9.7.2c Mode d'emploi
9.7.3 EMBALLAGE

9.8 CASÉINES ET CASÉINATES
9.8.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.8.2 ÉTIQUETAGE

9.9 EAUX MINÉRALES NATURELLES
9.9.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.9.2 HYGIÈNE
9.9.3 ÉTIQUETAGE
9.9 3a Dénomination de vente
9.9.3b Lieu d'origine
9.9.4 EMBALLAGE

9.10 CAFÉ ET CHICORÉE
9.10.1 COMPOSITION ET FABRICATION
9.10.2 ÉTIQUETAGE
9.10 2a Dénomination de vente
9.10.3 EMBALLAGE

0. INTRODUCTION

0.1 RÉGLEMENTATION DE L'UE RELATIVE AUX ALIMENTS - APERÇU

La libre circulation des marchandises à l'intérieur d'une union douanière est au coeur du traité de Rome qui institue la Communauté européenne (désormais désignée l'« Union européenne » ou l'« UE »). La libre circulation des marchandises, comme celle des personnes, des services et des capitaux, était considérée nécessaire à l'établissement d'un Marché unique, l'objectif principal du traité. Tout obstacle au commerce entre les États membres est strictement réglementé par le traité et la jurisprudence émanant de la Cour de justice.

La démarche ayant conduit à l'établissement d'un Marché unique européen des denrées alimentaires,

entreprise avec la première directive communautaire visant les denrées alimentaires en 1962, a été longue et pénible, mais est maintenant passablement avancée. Avant 1985, on envisageait implicitement la réglementation relative aux denrées alimentaires en partant du principe que toutes les exigences nationales particulières répondaient nécessairement à un besoin public essentiel. Les dispositions communautaires se limitaient à des lois dites « recettes » applicables à certaines denrées alimentaires particulières et à certaines directives à caractère horizontal concernant les additifs, les méthodes d'étiquetage et de contrôle, souvent facultatives. Les obstacles au commerce entre États membres étaient nombreux.

Motivée par une jurisprudence abondante (particulièrement dans la célèbre affaire Cassis de Dijon), la Commission européenne a publié des communications en 1985 et 1989 qui ont entraîné d'importantes modifications législatives touchant les denrées alimentaires. La stratégie consistait à adopter à la grandeur de l'UE des règles harmonisées applicables à toutes les denrées alimentaires qui y sont commercialisées, et à obtenir une reconnaissance mutuelle des règles et des normes nationales sur les questions pour lesquelles des règles communes étaient jugées inutiles. Ainsi, la réglementation à caractère vertical concernant des denrées alimentaires particulières a été enrichie par un volume croissant de mesures législatives à caractère horizontal établissant des règles communes dans les domaines de la protection de la santé publique, de l'information du consommateur (notamment de l'étiquetage), les pratiques commerciales loyales, et le contrôle officiel. Pratiquement toutes les mesures législatives proposées au milieu des années 1980 (concernant notamment l'hygiène des aliments, les édulcorants, les colorants, les contaminants, mais à l'exception de l'irradiation des aliments) ont maintenant été adoptées. Avant d'imposer une règle technique concernant une denrée alimentaire (notamment l'étiquetage), les États membres sont désormais tenus de soumettre le projet à la Commission, qui doit se prononcer sur la conformité aux règles communes.

La réglementation relative aux aliments de l'UE est en constante évolution. On apprend dans le « Livre vert » sur la réglementation des aliments de l'UE, publié en avril 1997, que des efforts sont actuellement déployés pour simplifier et rationaliser la réglementation dans l'esprit du principe « de l'étable à la table ». Depuis la crise de la « vache folle » en Europe, la salubrité des aliments est devenue une préoccupation majeure. Des mesures législatives ont été adoptées concernant les nouveaux aliments, et une révision de la directive relative à l'étiquetage nutritionnel est en cours.

La responsabilité de proposer une réglementation commune, d'en débattre et de l'adopter incombe à la *Commission européenne*, au *Conseil* (réunion des ministres) et au *Parlement européen*.
Les deux principaux instruments de mise en oeuvre des mesures communes sont les *directives* et les *règlements*.
Une directive « oblige » les 15 États membres à modifier leur réglementation nationale afin qu'elle soit conforme aux dispositions adoptées et prévoit normalement une date limite pour le faire. Un règlement est directement applicable et a force exécutoire dans son intégralité sans autre mesure législative adoptée par l'État membre.

Le *Livre blanc de la Commission européenne sur la sécurité alimentaire*, qui a été publié le 13 janvier 2000, veut réformer la législation relative aux aliments de l'UE et propose l'établissement d'une Autorité alimentaire européenne, organisme indépendant qui serait responsable de la question des aliments. Le plan d'action comprend un éventail de propositions concernant : une directive législative générale relative aux aliments, les aliments nouveaux, l'étiquetage des aliments exempts d'organismes génétiquement modifiés, l'hygiène, les contaminants et les résidus, les additifs alimentaires, les arômes, les matériaux d'emballage et l'irradiation. Les principes comme la traçabilité, l'analyse des risques et le principe de précaution

font partie de la démarche globale et intégrée face à la salubrité des aliments. La Commission compte revoir les mesures relatives aux aliments et adopter le gros des modifications d'ici la fin de 2002. Même si cet objectif est ambitieux, il aura des retombées sur les règlements mentionnés dans le présent guide.

0.2 PRINCIPES GÉNÉRAUX RELATIFS À L'ÉTIQUETAGE

La *directive 79/112/CEE du Conseil* concernant l'étiquetage, la présentation des denrées alimentaires et la publicité faite à leur égard vise expressément à fournir une directive-cadre unique réglementant les indications à porter sur l'étiquetage des denrées alimentaires. Cette directive a été modifiée à maintes reprises, les modifications les plus récentes ayant été adoptées en 1999.

La *directive 79/112/CEE* repose sur le principe d'un étiquetage fonctionnel. Elle vise à informer le consommateur sur la composition du produit, son fabricant et les modes d'entreposage et de préparation nécessaires pour assurer sa protection et une saine concurrence. Producteurs et fabricants sont libres de fournir des renseignements additionnels, pourvu que ceux-ci soient exacts et n'induisent pas le consommateur en erreur.

En plus des règles imposées par la *directive 79/112/CEE*, un certain nombre de règles à caractère spécifique et vertical prescrivent l'indication dans l'étiquetage de mentions communes obligatoires en ce qui a trait notamment aux vins, aux fruits et légumes frais, aux oeufs, et aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. Des dispositions prévoient par ailleurs les modalités selon lesquelles les fabricants fournissent volontairement des renseignements additionnels. Par exemple, l'étiquetage nutritionnel n'est pas obligatoire, mais si les fabricants souhaitent faire des allégations nutritionnelles, il sont tenus de respecter une présentation normalisée. De la même façon, le
Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil établit des règles relatives à l'utilisation du mot « biologique » dans l'étiquetage des produits. La responsabilité de la vérification des allégations faites sur les étiquettes incombe aux États membres.

0.3 OBJET DE CE GUIDE

L'UE est le deuxième marché de produits agroalimentaires au monde, après les États-Unis. En 1997, l'UE a importé pour 80,8 milliards de dollars américains de produits agroalimentaires provenant du reste du monde et en a exporté pour 62,3 milliards de dollars américains à l'extérieur de l'UE[(1)]. Les exportations totales canadiennes de produits agroalimentaires vers l'UE se sont établies à 1,55 milliard de dollars canadiens en 1998[(2)]. Les produits à valeur ajoutée, souvent prêts à être consommés, représentent maintenant la moitié de ce total et devraient continuer de croître en importance. Pour rendre possible cette croissance et assurer le succès des exportations, il faut absolument que les règles relatives à l'étiquetage et à l'emballage des denrées alimentaires imposées par l'UE soient bien comprises, compte tenu que les mêmes normes s'appliquent généralement aux produits importés de pays tiers et aux produits nationaux circulant à l'intérieur de l'UE.

Le présent guide se veut une source d'information détaillée et pratique sur la réglementation de l'UE applicable à la vente et à la commercialisation des denrées alimentaires à l'intérieur de l'UE. On y trouve aussi dans certains cas de l'information sur les règles et prescriptions de l'UE relatives à la composition et à la fabrication des denrées alimentaires. Comme il est indiqué plus haut, un État membre peut parfois, sur son territoire, déroger à certains aspects de la réglementation de l'UE ou la compléter. Lorsque tel est le cas, une note à la fin des sections, annoncée par les lettres ÉM, vise à inciter le lecteur à se renseigner auprès de l'une des sources d'information au sein de l'État membre

indiquées à **l'annexe III**.

La **table des matières** devrait permettre de déterminer si une directive vise une denrée alimentaire en particulier. Les sections 1 à 8 portent sur les règles à caractère général et horizontal applicables à une vaste gamme de denrées alimentaires, tandis que la section 9 ne traite que des règles à caractère spécifique et vertical relatives à des catégories précises de denrées alimentaires. Si une denrée alimentaire donnée n'est pas mentionnée dans la section 9, c'est donc que seules les règles à caractère horizontal s'appliquent dans son cas.

Ce guide présente les principales dispositions de la réglementation. Soulignons à l'intention du lecteur que les sections 1.1 à 1.4 sont consacrées à la *directive 79/112/CEE du Conseil*, une directive-cadre en matière d'étiquetage, et donne un aperçu des prescriptions de l'UE en cette matière. De la même façon, la section 3 porte sur la *directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil*, une directive-cadre en matière d'emballage, et donne un aperçu des prescriptions de l'UE concernant l'emballage des denrées alimentaires.

Le glossaire présenté à l'**annexe I** présente la définition des termes mentionnés dans le guide et en indique la source.

Chaque section renvoie à la réglementation de l'UE applicable. L'**annexe II** fournit une liste à jour de la réglementation de l'UE mentionnée dans le guide ainsi que la référence appropriée au *Journal officiel*.

On trouve à l'**annexe III** une liste des principaux points de contact des exportateurs canadiens auprès des 15 États membres de l'UE. La Section des affaires commerciales / économiques des Ambassades du Canada offre une assistance pratique en ce qui touche aux occasions de commerce et d'investissement.

Les termes et expressions présentés en caractères gras et entre guillemets (« **exemple** ») renvoient à des mentions qui doivent figurer sur l'étiquette. Bien que ces mentions soient indiquées en français dans le guide, elles doivent normalement figurer dans la ou les langues officielles du pays où le produit est commercialisé.

Dans les énumérations, les exigences précédées de lettres ou de chiffres, comme a), b), c) etc. ou 1), 2), 3) etc., et séparées par des points-virgules (;) doivent TOUTES être incluses pour que la législation soit respectée. Quand les éléments de l'énumération sont précédés d'un gros point (•), ou qu'ils sont suivis du mot « ou », UN SEUL des éléments doit être inclus pour que la législation soit respectée.

Tout a été mis en oeuvre pour que ce guide soit le plus précis possible. Il n'en demeure pas moins uniquement un guide qui porte sur un sujet complexe et en constante évolution. Avant de prendre toute décision sur la foi de ce guide, les exportateurs canadiens de produits agroalimentaires devraient consulter un spécialiste pour s'assurer qu'ils respectent bien la réglementation courante de l'UE et d'éventuelles dispositions nationales en vigueur dans le pays auquel les produits sont destinés. On peut normalement compter sur la collaboration des distributeurs et agents locaux pour obtenir la confirmation qu'une étiquette ou un type d'emballage donné est acceptable.

Enfin, la Mission du Canada et les exportateurs canadiens de produits agroalimentaires sont extrêmement reconnaissants à **M^me^ Stéphanie Burnett** qui, à titre de stagiaire de la Mission du Canada auprès de l'UE de janvier à mars 1997, a, avec diligence, fait les recherches nécessaires et rédigé ce guide. Nous sommes également reconnaissants aux nombreux représentants de la Commission européenne qui nous ont fait bénéficier de leur expertise et qui ont révisé les sections pertinentes. Nous croyons qu'il s'agit du premier guide complet et détaillé de quelque source que ce

soit sur les exigences de l'UE relatives à l'étiquetage et à l'emballage des denrées alimentaires. Les commentaires sur ce guide sont les bienvenus.

Rory McAlpine
Conseiller (Agriculture)
Mission du Canada auprès de l'UE
Mai 1997

1. RÉGLEMENTATION À CARACTÈRE HORIZONTAL - ÉTIQUETAGE - PRINCIPES GÉNÉRAUX

1.1 CADRE LÉGISLATIF

L'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées à être vendues au consommateur ou aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires au sein de l'UE ainsi que la publicité faite à leur égard doivent être conformes aux règles établies.

La directive 79/112, telle qu'elle a été modifiée, constitue une « directive-cadre » qui établit les règles générales relatives à l'étiquetage. Il est possible par ailleurs que d'autres directives et règlements de l'UE ou que des dispositions prises par les États membres en ce qui concerne certaines denrées alimentaires spécifiques complètent ces règles générales ou prévoient des dérogations à ces règles.

Directive 79/112/CEE du Conseil du
18 déembre 1978,
et ses modifications

1.2 NATURE DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé doivent :

a) être facilement compréhensibles;
b) être inscrites de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles;
c) protéger la santé publique;
d) réprimer les tromperies;
e) protéger la propriété industrielle et commerciale;
f) figurer dans une langue facilement compréhensible par le consommateur.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, les mentions d'étiquetage obligatoires figurent sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci. Lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux collectivités (denrées alimentaires vendues en vrac), les mentions d'étiquetage obligatoires figurent sur les documents commerciaux tandis que la dénomination de vente de la denrée, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation et le nom du fabricant figurent sur l'emballage extérieur.

ÉM - Les États membres peuvent adopter des règles relatives à l'étiquetage pour les denrées alimentaires présentées non préemballées à la vente au consommateur final ou aux collectivités, ou pour les denrées alimentaires emballées au moment de la vente.
Les États membres peuvent adopter des règles d'étiquetage particulières pour des denrées alimentaires présentées en emballages de fantaisie.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.3 LANGUE UTILISÉE DANS L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage doit figurer à tout le moins dans la ou les langues officielles du pays de commercialisation, l'utilisation d'expressions et de termes étrangers étant permise à la condition que leur utilisation ne se fasse pas au détriment de la compréhension du consommateur.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que l'étiquetage soit présenté dans la ou les langues officielles nationales.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Communication 93/C 345/03 de la Commission du 23 déembre 1993

1.4 EXIGENCES GÉNÉRALES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage des denrées alimentaires comporte les mentions OBLIGATOIRES suivantes :

a) La **dénomination de vente**, soit le nom sous lequel le produit est vendu.

b) La **liste des ingrédients**, constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur utilisation dans la fabrication de la denrée alimentaire, précédée d'une mention appropriée comportant le mot « **ingrédients** ».

c) La **quantité nette** pour les denrées alimentaires préemballées en unités métriques de volume (litre, centilitre, millilitre) pour les liquides et de masse (kilogramme, gramme) pour les produits autres que liquides.

d) La **date de durabilité minimale**. Celle-ci se compose de l'indication dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année et est annoncée par la mention **« à consommer de préférence avant le... »** ou **« à consommer de préférence avant fin... »** ou **« à consommer jusqu'au... »** dans le cas de denrées alimentaires très périssables.

e) Les conditions particulières **de conservation et d'utilisation**.

f) Le **nom ou la raison sociale et l'adresse** du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la CE.

g) Le **lieu d'origine ou de provenance** dans les cas où l'omission de cette mention serait

susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.

h) Un **mode d'emploi** au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire.

i) Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, la mention du **titre alcoométrique volumique acquis.**

j) L'**indication de lot** sur les denrées alimentaires préemballées, précédée par la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

ÉM - Les États membres peuvent fixer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

1.4.1 DÉNOMINATION DE VENTE (NOM GÉNÉRIQUE)

La dénomination de vente des denrées alimentaires correspond à leur nom générique. Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer, mais peut s'ajouter, à la dénomination de vente. La dénomination de vente comporte ou est assortie d'une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi (**en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé**) au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

Toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter la mention « **traité par rayonnements ionisants** » ou « **traité par ionisation** ».

La dénomination de vente figure sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont présentées à la vente, accompagnée de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation et du nom du fabricant. La dénomination de vente figure dans le même champ visuel que la quantité nette, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation et le volume d'alcool.

En l'absence d'un nom générique reconnu par la CE, la dénomination de vente d'une denrée est la dénomination reconnue par l'État membre. Il est possible qu'une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, soit exigée pour permettre à l'acheteur de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que le nom générique soit accompagné d'une indication d'un ingrédient particulier qui caractérise le produit.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

La *communication 91/C 270/02 de la Commission* énonce les conditions dans lesquelles l'État membre de destination est en droit d'imposer à un produit importé une dénomination de vente différente de celle sous laquelle il est commercialisé dans l'État membre de production afin d'informer le consommateur de la nature réelle du produit (vinaigre, yaourt, caviar).

1.4.2 LISTE DES INGRÉDIENTS

La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en oeuvre. Elle est précédée d'une mention appropriée comportant le mot « **ingrédients** ».

Un ingrédient composé qui intervient pour moins de 25 % dans le produit fini (sauf dans le cas des additifs) peut figurer dans la liste des ingrédients uniquement sous sa dénomination. Lorsque l'ingrédient composé intervient pour plus de 25 % dans le produit fini, en fonction de son importance pondérale globale, il peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa propre dénomination, à la condition que celle-ci soit immédiatement suivie de l'énumération de ses propres ingrédients.

Lorsqu'un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients figure dans la dénomination de vente, la quantité de cet ingrédient est exprimée en pourcentage ou la catégorie est mentionnée dans la liste.

L'eau ajoutée et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La mention de l'eau n'est pas requise : lorsque l'eau est utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée; dans le cas du liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé. Les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation. Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés, auxquels il faut ajouter de l'eau, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que **« ingrédients du produit reconstitué »** ou **« ingrédients du produit prêt à la consommation »**.

Dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes ou dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative, la liste des ingrédients est accompagnée d'une mention telle que **« en proportion variable »**.

La mention de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est obligatoire :

- lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur, ou

- lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique, ou

- lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

Cette exigence ne s'applique pas dans les deux premiers cas lorsque la mention « avec édulcorant (s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) » accompagne la dénomination ou si des vitamines et des minéraux soumis à l'étiquetage nutritionnel sont ajoutés.

La mention de la quantité n'est pas obligatoire dans le cas :

- des ingrédients dont le poids net égoutté est déjà indiqué,

- des ingrédients dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu des dispositions communautaires,

- des ingrédients utilisés à faible dose aux fins de l'aromatisation,

- des ingrédients dont la quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou ne la distingue pas d'autres produits similaires,

- des ingrédients dont la quantité est fixée par des dispositions de la Communauté, sans que sa mention dans l'étiquetage ne soit obligatoire.

La mention de la quantité doit figurer comme pourcentage soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit sur la liste des ingrédients.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.2a SUBSTANCES NON CONSIDÉRÉES COMME INGRÉDIENTS

Ne SONT PAS considérés comme ingrédients :

- les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité NE DÉPASSANT PAS la teneur initiale, ou

- les additifs dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini, ou

- les additifs qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques, ou

- les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.2b INGRÉDIENTS DÉSIGNÉS PAR LA CATÉGORIE D'INGRÉDIENTS

Catégories d'ingrédients (inscrites sous **DÉFINITION**) pour lesquelles l'indication de la catégorie (inscrite sous **DÉSIGNATION**) peut remplacer celle du nom spécifique :

DÉFINITION	DÉSIGNATION
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	« **Huile** » complétée par le qualificatif « **végétale / animale** » et par l'indication de l'origine spécifique « **hydrogénée** » doit accompagner la mention d'une huile ou d'une graisse hydrogénée
Graisses raffinées	« **Graisse / matière grasse** » complétée par le qualificatif « **végétale / animale** » et par l'indication de l'origine spécifique
Mélanges de farines provenant d'au moins 2 espèces de céréale	« **Farine** » suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale
Amidon / fécules et amidon / fécules modifiés	« **Amidon(s) / fécule(s)** » avec indication de son origine végétale spécifique si l'ingrédient peut contenir du gluten
Toute espèce de poisson constituant un ingrédient	« **Poisson** » sauf s'il s'agit d'une espèce précise
Toute espèce de fromage constituant un ingrédient	« **Fromage(s)** »
Épices n'excédant pas en poids 2 % de la denrée	« **Épices** » ou « **mélange d'épices** »
Herbes aromatiques n'excédant pas en poids 2 % de la denrée	« **Plante(s) aromatique(s)** » ou « **mélange(s) de plantes aromatiques** »
Préparations de gommes pour gommes de base	« **Gomme de base** »
Chapelure	« **Chapelure** »
Toutes catégories de saccharoses	« **Sucre** »
Dextrose anhydre ou monohydraté	« **Dextrose** »
Sirop de glucose (déshydraté)	« **Sirop de glucose** »
Protéines du lait (caséines, caséinates et lactosérum) et leurs mélanges	« **Protéines de lait** »
Diverses formes de beurre de cacao	« **Beurre de cacao** »
Tous fruits confits n'excédant pas en poids 10 % de la denrée	« **Fruits confits** »
Mélanges de légumes n'excédant pas en poids 10 % de la denrée	« **Légumes** »
Vin[3]	« **Vin** »

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978, et ses modifications

1.4.2c CATÉGORIES D'INGRÉDIENTS DÉSIGNÉS SOUS LE NOM DE LEUR CATÉGORIE

Catégories d'ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi de leurs noms spécifiques ou du numéro CE :

Colorant Émulsifiant Stabilisant Correcteur d'acidité Édulcorant Agent d'enrobage Affermissant Gaz propulseur	Conservateur Épaississant Exhausteur de goût Anti-agglomérant Poudre à lever Sels de fonte[4] Humectant	Antioxygène Gélifiant Acidifiant Amidon modifié[5] Antimoussant Agent de traitement de la farine Agent de charge

Si un ingrédient appartient à plus d'une des catégories, on indique la catégorie qui correspond à la fonction principale de la denrée alimentaire.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.2d DENRÉES ALIMENTAIRES POUR LESQUELLES LA LISTE DES INGRÉDIENTS N'EST PAS OBLIGATOIRE

L'indication des ingrédients N'EST PAS requise dans le cas :

• des fruits et légumes frais,

• des eaux gazéifiées,

• des vinaigres de fermentation pourvu qu'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté,

• des fromages, du beurre, des laits et crèmes fermentes, pour autant qu'aucun ingrédient n'ait été ajouté autre que des produits lactiques, des cultures d'enzymes et de micro-organismes essentiels à la fabrication,

• des produits ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.3 QUANTITÉ NETTE

La quantité nette des denrées alimentaires préemballées est exprimée en unité métrique de volume (litre, centilitre, millilitre) pour les liquides et en unité métrique de masse (kilogramme, gramme) pour les produits autres que liquides. Cependant, l'indication de quantité nette **N'EST PAS** obligatoire pour les denrées alimentaires :

• qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse,

• qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur,

• dont la quantité nette est inférieure à 5 g ou 5 mL (sauf dans le cas des herbes aromatiques et des épices).

Lorsqu'une denrée alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de la denrée alimentaire doit aussi figurer sur l'étiquette.

Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs préemballages individuels contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et le nombre total des emballages individuels, sauf si le nombre total des emballages individuels et la quantité nette de chacun peuvent être clairement vus de l'extérieur. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou de plusieurs emballages individuels qui **NE SONT PAS** considérés comme unités de vente contenant la même quantité du même produit, l'indication de quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

Si l'emballage est un récipient-mesure et si l'indication de sa capacité nominale est visible dans les conditions habituelles de présentation du préemballage, une autre indication du volume nominal du contenu N'EST PAS exigée.

ÉM - Les États membres peuvent prévoir des dérogations pour certaines denrées alimentaires spécifiques eu égard à l'obligation d'indiquer le nombre total d'unités individuelles.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18
déembre
1978, et ses modifications

1.4.3a INSCRIPTIONS ET MARQUAGE

Les denrées alimentaires préemballées doivent comporter les mentions suivantes :

a) la quantité nominale (masse nominale ou volume nominal) est indiquée à l'aide de chiffres, d'une hauteur variant selon la quantité nominale (voir tableau qui suit), suivis du symbole de l'unité de mesure utilisée (L, cL, mL ou kg, g) ou de son nom;

CHIFFRES D'UNE HAUTEUR	SI LE PRÉEMBALLAGE CONTIENT
'au moins 6 mm	plus de 100 cL ou 1000 g
d'au moins 4 mm	entre 100 cL ou 1000 g et 20 cL ou 200 g
d'au moins 3 mm	entre 20 cL ou 200 g et 5 cL ou 50 g
d'au moins 2 mm	moins de 5 cL ou 50 g

b) une marque ou inscription doit permettre d'identifier l'emplisseur ou le vendeur établi à l'intérieur de l'UE;

c) la lettre minuscule « e », d'une hauteur minimale de 3 mm, est placée dans le même champ visuel que l'indication de la masse ou du volume nominal (cette lettre a la forme représentée par le dessin joint au point 3 de l'annexe II de la directive 71/316/CEE).

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications

Directive 79/112/CEE du Conseil du 12 déembre 1978, et ses modifications

1.4.4 DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

La date de durabilité minimale correspond à la date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire conserve ses caractéristiques propres lorsqu'elle est entreposée convenablement. La date de durabilité minimale est annoncée par la mention « **à consommer de préférence avant le...** » (lorsque la date comprend l'indication du jour) ou « **à consommer de préférence avant fin...** » (dans les autres cas).Ces termes sont suivis soit de la date elle-même, soit d'une référence à l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

La date se compose de l'indication, dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Toutefois, pour les denrées alimentaires :

• dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit;
• dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit;
• pour les denrées alimentaires dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée. La date de durabilité minimale figure dans le même champ visuel que la dénomination de vente et la quantité nette.

La date de durabilité N'EST PAS requise dans le cas :

• des fruits et légumes frais,
• des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés,
• des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool, des boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres,
• des produits de boulangerie et de la pâtisserie qui sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication,
• des vinaigres,
• du sel de cuisine,
• des sucres à l'état solide,
• des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés,
• des gommes à mâcher,
• des doses individuelles de glaces alimentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.4a DATE LIMITE DE CONSOMMATION (dans le cas de denrées alimentaires très périssables)

Dans le cas de denrées alimentaires très périssables qui, en peu de temps, peuvent constituer un danger pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation. La date limite de consommation se compose d'une indication du jour, du mois et éventuellement de l'année sous forme encodée ou d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage. L'indication de la date limite de consommation, annoncée par la mention « **à**

consommer jusqu'au... », est suivie d'une description des conditions de conservation à respecter.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.5 CONDITIONS DE CONSERVATION ET CONDITIONS D'UTILISATION

Les conditions particulières de conservation et d'utilisation peuvent figurer n'importe où sur l'étiquetage, sauf si leur respect est nécessaire pour assurer la durabilité indiquée, auquel cas, elles doivent figurer à la suite de la date de durabilité.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.6 NOM DU FABRICANT

Doivent figurer sur l'étiquetage, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE.

ÉM - Pour ce qui concerne les denrées produites sur leur territoire, les États membres peuvent exiger l'indication de l'établissement de fabrication ou de conditionnement.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.7 LIEU D'ORIGINE OU DE PROVENANCE

L'étiquetage comporte la mention du lieu d'origine ou de provenance dans les cas où l'omission de cette mention serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978, et ses modifications

1.4.8 MODE D'EMPLOI

Le mode d'emploi d'une denrée alimentaire doit être indiqué de façon à permettre un usage approprié de cette denrée.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

1.4.9 TITRE ALCOOMÉTRIQUE ACQUIS

Le chiffre correspondant au titre alcoométrique comporte au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « **% vol** » et peut être précédé du terme « **alcool** » ou de l'abréviation « **alc.** ». Le titre

alcoométrique acquis doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente, la quantité nette et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 87/250/CEE de la Commission du 15 avril 1987

1.4.10 INDICATION DE LOT

Une denrée alimentaire est accompagnée d'une indication qui permet d'identifier le lot auquel elle appartient. L'indication est précédée par la lettre « **L** », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres indications d'étiquetage.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, l'indication du lot figure sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci. Lorsque les denrées alimentaires ne sont pas préemballées, l'indication du lot figure sur l'emballage ou le récipient, ou à défaut sur les documents commerciaux s'y référant.

L'indication du lot N'EST PAS nécessaire dans le cas :

- des produits agricoles qui sont vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage, acheminés vers des organisations de producteurs, ou collectés en vue de leur intégration dans un système opérationnel de préparation ou de transformation,
- des denrées alimentaires vendues en vrac au consommateur,
- des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm^2,
- des doses individuelles de glaces alimentaires; l'indication du lot doit toutefois figurer sur les emballages de groupage,
- des denrées alimentaires pour lesquelles la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation fait office de mention permettant d'identifier le lot, à condition qu'elle se compose de l'indication du jour et du mois.

Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

1.5 ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL

L'étiquetage nutritionnel N'EST PAS obligatoire, sauf si une allégation nutritionnelle figure dans l'étiquetage, la présentation ou la publicité ou si une autre directive de l'UE l'exige.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que les produits présentés non préemballés à la vente au consommateur final et aux collectivités ou les produits emballés sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur comportent un étiquetage nutritionnel.

Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

1.5.1 DÉCLARATIONS

L'étiquetage nutritionnel consiste en une déclaration de la teneur en nutriments présentée sous forme numérique. Les informations sont exprimées par 100 g ou 100 numérique. En outre, ces renseignements peuvent être déclarés par ration quantifiée sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué. Les informations doivent être regroupées sous forme de tableau avec alignement des chiffres si la place le permet. Lorsque la

place N'EST PAS suffisante, les informations sont données sous forme linéaire. Les quantités mentionnées doivent se rapporter à l'aliment tel qu'il est vendu. S'il y a lieu, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire une fois préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne l'aliment prêt à la consommation.

En cas d'étiquetage nutritionnel, les informations à donner sont celles du *groupe 1* ou *du groupe 2* accompagnées de la teneur en nutriments.

groupe 1 **Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne la valeur énergétique, les protéines, les glucides ou les lipides :**	**groupe 2** **Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium :**
énergie en kJ et kcal protéines en g glucides en g lipides en g	énergie en kJ et kcal protéines en g glucides en g sucres en g lipides en g saturés en g fibres alimentaires en g sodium en g

L'étiquetage nutritionnel peut également comporter les quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants :

- l'amidon en g,
- les polyols en g,
- les acides gras mono-insaturés en g,
- les acides gras polyinsaturés en g,
- le cholestérol en mg,
- tous les sels minéraux ou vitamines énumérés dans la section Déclaration relative aux vitamines et aux sels minéraux (ci-dessous).

Lorsque les sucres et/ou les polyols et/ou l'amidon sont déclarés, la déclaration suit immédiatement la mention de la teneur en glucides de la manière suivante :

glucides en g	dont :	sucres en g polyols en g amidon en g

Lorsque la quantité et/ou le type d'acides gras et/ou la quantité de cholestérol sont déclarés, cette déclaration suit immédiatement la déclaration de quantité de lipides totaux de la manière suivante :

lipides en g	dont :	saturés en g mono-insaturés en g polyinsaturés en g cholestérol en mg

Il est obligatoire de déclarer les substances qui appartiennent à l'une des catégories de nutriments

suivantes, ou en sont des composants, lorsque ces substances font l'objet d'une allégation nutritionnelle :

- énergie,
- protéines,
- glucides,
- sucres,
- lipides,
- saturés,
- fibres alimentaires,
- sodium,
- amidon,
- polyols,
- mono-insaturés,
- polyinsaturés,
- cholestérol,
- vitamines et sels minéraux.

En outre, lorsque la quantité d'acides gras polyinsaturés et/ou mono-insaturés et/ou le taux de cholestérol sont indiqués, la quantité d'acides gras saturés doit également être indiquée.

Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

1.5.2 DÉCLARATIONS RELATIVES AUX VITAMINES ET AUX SELS MINÉRAUX

Les informations concernant les vitamines et les sels minéraux doivent être exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé (AJR).Ce pourcentage peut également être indiqué sous la forme d'un graphique présenté comme suit :

NUT.	UNITÉ	AJR	NUT.	UNITÉ	AJR
Vitamine A	g	800	Vit.B12	g	1
Vitamine D	g	5	Biotine	mg	0,15
Vitamine E	mg	10	Acide pantothénique	mg	6
Vitamine C	mg	60	Calcium	mg	800
Thiamine	mg	1,4	Phosphore	mg	800
Riboflavine	mg	1,6	Fer	mg	14
Niacine	mg	18	Magnésium	mg	300
Vitamine B6	mg	2	Zinc	mg	15
Folacine	g	200	Iode	g	150

De manière générale, la quantité à prendre en considération pour décider de ce qui constitue une quantité significative correspond à 15 % de l'apport recommandé spécifié à la présente annexe pour 100 g ou 100 mL ou par emballage si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

1.5.3 DÉCLARATION DE LA VALEUR ÉNERGÉTIQUE

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants (les kJ précèdent les kcal) :

glucides (à l'exception des polyols) :	17 kJ/g - 4 kcal/g
polyols :	10 kJ/g - 2,4 kcal/g
protéines :	17 kJ/g - 4 kcal/g
lipides :	37 kJ/g - 9 kcal/g
alcool (éthanol) :	29 kJ/g - 7 kcal/g
acides organiques :	13 kJ/g - 3 kcal/g

Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

1.5.4 CALCUL DES VALEURS DÉCLARÉES

Les valeurs déclarées des nutriments, des oligo-éléments et des fibres alimentaires sont des valeurs moyennes dûment établies sur la base, selon le cas :

a) de l'analyse de l'aliment effectuée par le fabricant;
b) du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés;
c) du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées.

ÉM - Les États membres peuvent prévoir des dispositions relatives à la définition et à la teneur en fibres alimentaires.

Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

2. ADDITIFS ALIMENTAIRES

2.1. CADRE LÉGISLATIF

Différents règlements et directives de l'UE établissent des listes positives d'additifs alimentaires s'appliquant à toutes les denrées alimentaires destinées à être consommées à l'intérieur de l'UE, fixent des critères de pureté généraux que les additifs doivent respecter, et imposent des règles particulières d'étiquetage qui viennent compléter ou modifier la directive 79/112/CEE. La directive 89/107/CEE définit un cadre souple pour les mesures à venir sur cette question.

Les additifs alimentaires relevant des catégories suivantes peuvent être employés ou sont destinés à être employés comme ingrédients dans la fabrication ou la préparation des denrées alimentaires :

colorant	conservateur	antioxygène
émulsifiant	épaississant	gélifiant
stabilisant	exhausteur de goût	acidifiant
correcteur d'acidité	antiagglomérant	amidon modifié
édulcorant	poudre à lever	antimoussant
agent d'enrobage	sel de fonte	agent de traitement de la farine
affermissant	humectants	agent de charge
gaz propulseur	séquestrant	enzyme

gaz d'emballage		

L'UE prévoit des méthodes d'analyse permettant de vérifier que les additifs répondent aux critères de pureté généraux et spécifiques.

La directive 95/2/CE réglemente l'autorisation et les conditions d'utilisation des additifs alimentaires autres que des colorants, des édulcorants ou des agents de traitement de la farine. La directive 96/77/CE établit les critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que des colorants ou des édulcorants.

ÉM - Les États membres peuvent maintenir l'interdiction de certains additifs dans la production de denrées alimentaires considérées comme traditionnelles, sous réserve de certaines conditions.

Directive 81/712/CEE de la Commission du 28 juillet 1981
Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 déembre 1988, et ses modifications
Directive 95/2/CE du Parlement europén et du Conseil du 20 férier 1995, et ses modifications
Directive 96/77/CE de la Commission du 2 déembre 1996, et ses modifications

2.1.1 ADDITIFS NON DESTINÉS À LA VENTE

Les additifs alimentaires de la liste ci-dessus NON destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes :

a) le nom de chaque additif prévu par toute disposition commune applicable et le numéro CEE, ainsi que l'indication des autres substances incorporées à l'additif, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total;
b) soit la mention « **pour utilisation dans les denrées alimentaires** », soit la mention « **pour denrées alimentaires, utilisation limitée** », soit une indication plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
c) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
d) le cas échéant, le mode d'emploi;
e) une mention permettant d'identifier le lot;
f) le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) une information appropriée relative à la composition permettant à l'acheteur de se conformer à toute disposition commune;
h) la quantité nette.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 déembre 1988, et ses modifications

Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

2.1.2 ADDITIFS DESTINÉS À LA VENTE

Les additifs alimentaires de la liste ci-dessus destinés à la vente au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou conteneurs portent les indications suivantes :

a) la dénomination de vente du produit et son numéro CEE ou une description précise du produit;
b) le nom de chaque additif prévu par toute disposition commune applicable et le numéro CEE, ainsi que l'indication des autres substances incorporées à l'additif, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale par rapport au total;
c) soit la mention « **pour utilisation dans les denrées alimentaires** », soit la mention « **pour denrées alimentaires, utilisation limitée** », soit une indication plus spécifique au sujet de l'utilisation alimentaire à laquelle l'additif est destiné;
d) le cas échéant, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
e) le cas échéant, le mode d'emploi;
f) une mention permettant d'identifier le lot;
g) le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
h) la quantité nette;
i) la date de durabilité minimale.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 déembre 1988, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

2.2 MATIÈRES COLORANTES AUTORISÉES

Les matières colorantes autorisées, c.-à-d. qui sont énumérées à l'annexe I de la directive 62/2645/CEE et qui répondent aux critères de pureté généraux et spécifiques prévus par l'UE, ne peuvent être livrées au commerce que si leurs emballages ou récipients portent :

a) le nom et l'adresse du fabricant ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
b) le numéro de la ou des matières colorantes selon la numérotation de l'UE indiquée à l'annexe I de la directive 62/2645/CEE;
c) la mention : « **Colorant pour denrées alimentaires** ».

Directive 62/2645/CEE et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 94/36/CEE du Parlement européén et du Conseil du 30 juin 1994
Directive 95/45/CEE de la Commission du 26 juillet 1995, et ses modifications

2.3 DÉSIGNATION DES ARÔMES

Les exigences d'étiquetage propres aux arômes NE S'APPLIQUENT PAS :

• aux substances et produits comestibles destinés à être consommés en l'état, avec ou sans reconstitution,
• aux substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé,
• aux matières d'origine végétale ou animale ayant des propriétés aromatisantes intrinsèques lorsqu'elles NE SONT PAS utilisées comme source d'arômes.

Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

2.3.1 ARÔMES NON DESTINÉS À LA VENTE

Les arômes NON destinés à être vendus au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes :

a) le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
b) la dénomination de vente : soit le terme « **arôme** », soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;
c) soit la mention « **pour denrées alimentaires** », soit une référence plus spécifique à la denrée alimentaire à laquelle l'arôme est destiné;
d) l'énumération dans un ordre pondéral décroissant des catégories des substances aromatisantes et des préparations aromatisantes présentes, selon la classification suivante : substances aromatisantes naturelles; substances aromatisantes identiques aux naturelles; substances aromatisantes artificielles; préparations aromatisantes; arômes de transformation; arômes de fumée;
e) s'il s'agit d'un mélange d'arômes avec d'autres substances ou matières, l'énumération dans un ordre pondéral décroissant, dans le mélange :
• des catégories des arômes selon la classification du point 4)
• du nom de chacune des autres substances ou matières ou, le cas échéant, de son numéro CEE;
f) l'indication de la quantité maximale de chaque composant ou groupe de composants sujets à une limitation quantitative dans une denrée alimentaire;
g) une mention permettant d'identifier le lot;
h) la quantité nette.

Les mentions indiquées aux points d) à f) peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à condition que la mention « **destiné à la fabrication de denrées alimentaires, non à la vente au détail** » soit portée en un endroit bien visible de l'emballage ou du récipient du produit en question.

Le terme « **naturel** », ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente, ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des préparations aromatisantes. Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale de la substance incorporée, le terme « **naturel** » NE peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

2.3.2 ARÔMES DESTINÉS À LA VENTE

Les arômes destinés à être vendus au consommateur final ne peuvent être commercialisés que si leurs emballages ou récipients portent les indications suivantes :

a) le nom et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
b) la dénomination de vente : soit le terme « **arôme(s)** », soit une dénomination plus spécifique ou une description de l'arôme;
c) soit la mention « **pour denrées alimentaires** », soit une référence plus spécifique à la denrée alimentaire à laquelle l'arôme est destiné;
d) la date de durabilité minimale;
e) en cas de besoin, les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) en cas de besoin, le mode d'emploi;
g) s'il s'agit d'un mélange d'arômes avec d'autres substances ou matières, l'énumération dans un ordre pondéral décroissant, dans le mélange :
• des arômes,
• du nom de chacune des autres substances ou matières ou, le cas échéant, de son numéro CEE;
h) une mention permettant d'identifier le lot;
i) la quantité nette.

Le terme « **naturel** », ou toute autre expression ayant une signification sensiblement équivalente, ne peut être utilisé que pour les arômes dont la partie aromatisante contient exclusivement des préparations aromatisantes. Si la dénomination de vente de l'arôme contient une référence à la nature ou à l'origine végétale ou animale de la substance incorporée, le terme « **naturel** » NE peut être utilisé que si la partie aromatisante a été isolée par des procédés physiques appropriés ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques ou des procédés traditionnels de préparations de denrées alimentaires uniquement ou presque uniquement à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes concernée.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

2.4 ÉDULCORANTS AUTORISÉS

Les édulcorants autorisés qui sont énumérés à l'annexe de la directive 94/35/CE et qui répondent aux critères de pureté établis par l'UE peuvent être mis sur le marché en vue de leur vente au consommateur final ou de leur emploi pour la fabrication de denrées alimentaires à condition que l'étiquetage comporte les avertissements concernant la présence de certains édulcorants dans des denrées alimentaires. Les édulcorants ne peuvent être utilisés dans les aliments pour nourrissons ou enfants en bas âge, à moins que leur emploi ne soit expressément autorisé dans les dispositions.

« **Sans sucres ajoutés** » figure sur l'étiquetage s'il n'y a aucune adjonction de monosaccharides ou de disaccharides ni de quelque denrée que ce soit utilisée pour son pouvoir édulcorant.

« **À valeur énergétique réduite** » figure sur l'étiquetage d'une denrée alimentaire dont la valeur énergétique est réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine ou à un produit similaire.

La dénomination de vente des édulcorants de table doit comporter la mention « **édulcorant de table à base de ...** », suivie du ou des noms des substances édulcorantes entrant dans leur composition.

L'étiquetage des édulcorants de table contenant des polyols et/ou de l'aspartame doit comporter les avertissements suivants :

polyols : « **une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs** »

aspartame : « **contient une source de phénylalanine** »

Voici une liste de denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter des mentions obligatoires complémentaires, qui doivent accompagner la dénomination de vente du produit :

TYPE OU CATÉGORIE DE DENRÉES ALIMENTAIRES	MENTIONS
• Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants[(6)]	« **avec édulcorant(s)** »
• Denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou des édulcorants[(7)]	« **avec sucre(s) et édulcorant(s)** »

Directive 94/35/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994, et ses modifications
Directive 94/54/CE de la Commission du 18 novembre1994, et ses modifications
Directive 95/31/CE de la Commission du 5 juillet 1995, et ses modifications

3. EMBALLAGE

3.1 CADRE LÉGISLATIF

La directive 94/62/CE prévoit des mesures visant la prévention de déchets d'emballages et la réutilisation d'emballages, le recyclage et les autres formes de valorisation des déchets d'emballages et, partant, la réduction de l'élimination finale de ces déchets.

Remarque : Au moment où ce guide a été rédigé, des mesures législatives supplémentaires étaient proposées sur cette question. La Commission européenne propose une directive destinée à harmoniser l'utilisation de symboles sur les emballages afin de promouvoir leur réutilisation et leur recyclage. La proposition comprend aussi une méthode d'évaluation de la conformité qui s'appliquera à tous les emballages visés par la directive 94/62/CE.

Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

3.1.1 SYSTÈME D'IDENTIFICATION

L'emballage doit comporter un marquage approprié apposé soit sur l'emballage lui-même, soit sur l'étiquette. Il doit être clairement visible et facilement lisible. Le marquage doit avoir une durée de vie appropriée, y compris lorsque l'emballage est ouvert.

La numérotation utilisée ira :

a) de 1 à 19 pour le plastique;
b) de 20 à 39 pour le papier et le carton;

c) de 40 à 49 pour le métal;
d) de 50 à 59 pour le bois;
e) de 60 à 69 pour les textiles; et
f) de 70 à 79 pour le verre.

L'identification peut également faire appel à l'abréviation du ou des matériaux utilisés (par exemple : HDPE = *high density polyethylene*). Les matériaux peuvent être identifiés au moyen de la numérotation et/ou d'abréviations. Ces moyens d'identification doivent figurer au centre ou en dessous de la marque graphique indiquant le caractère réutilisable ou valorisable de l'emballage.

Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

3.1.2 NORMES DE L'UE

Voici sur quoi portent les normes européennes relatives aux exigences essentielles visant la composition et le caractère réutilisable et valorisable (notamment recyclable) des emballages :

a) les critères et la méthodologie à retenir pour l'analyse du cycle de vie des emballages,
b) les méthodes de mesure et de vérification de la présence de métaux lourds et autres substances dangereuses dans les emballages et de leur dissémination dans l'environnement à partir des emballages et des déchets d'emballages,
c) les critères à retenir pour une teneur minimale des emballages en matériaux recyclés pour les types d'emballages appropriés,
d) les critères à retenir pour les méthodes de recyclage,
e) les critères à retenir pour les méthodes de compostage et le compost produit,
f) les critères à retenir pour le marquage des emballages.

Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

3.1.2a EXIGENCES RELATIVES À LA FABRICATION ET À LA COMPOSITION DE L'EMBALLAGE

a) L'emballage est fabriqué de manière à limiter son volume et son poids au minimum nécessaire pour assurer le niveau requis de sécurité, d'hygiène et d'acceptabilité aussi bien pour le produit emballé que pour le consommateur;

b) L'emballage est conçu, fabriqué et commercialisé de manière à permettre sa réutilisation ou sa valorisation, y compris son recyclage, et à réduire au minimum son incidence sur l'environnement lors de l'élimination des déchets d'emballages ou des résidus d'opérations de gestion des déchets d'emballages;

c) L'emballage est fabriqué en veillant à réduire au minimum la teneur en substances et matières nuisibles et autres substances dangereuses du matériau d'emballage et de ses éléments, en ce qui concerne leur présence dans les émissions, les cendres ou le lixiviat qui résultent de l'incinération ou de la mise en décharge des emballages ou des résidus d'opérations de gestion des déchets d'emballages.

Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 1994, et ses modifications

3.1.2b EXIGENCES RELATIVES AU CARACTÈRE RÉUTILISABLE D'UN EMBALLAGE

a) Les propriétés physiques et les caractéristiques de l'emballage lui permettent de supporter plusieurs trajets ou rotations dans les conditions d'utilisation normalement prévisibles;

b) Il est possible de traiter l'emballage utilisé pour satisfaire aux exigences en matière de santé et de sécurité des travailleurs;

c) Les exigences propres à l'emballage valorisable au moment où l'emballage cesse d'être réutilisé, devenant ainsi un déchet, sont respectées.

Directive 94/62/CE du Parlement européén et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

3.1.2c CARACTÈRE VALORISABLE D'UN EMBALLAGE

• EMBALLAGE VALORISABLE PAR RECYCLAGE DE MATÉRIAUX : L'emballage doit être fabriqué de manière à permettre qu'un certain pourcentage en poids des matériaux utilisés soit recyclé pour la production de biens commercialisables, dans le respect des normes en vigueur dans l'UE.

• EMBALLAGE VALORISABLE PAR VALORISATION ÉNERGÉTIQUE : Les déchets d'emballages traités en vue de leur valorisation énergétique auront une valeur calorifique minimale inférieure permettant d'optimiser la récupération d'énergie.

• EMBALLAGE VALORISABLE PAR COMPOSTAGE : Les déchets d'emballages traités en vue du compostage doivent être suffisamment biodégradables pour NE PAS faire obstacle à la collecte séparée ni au processus ou à l'activité de compostage dans lequel (laquelle) ils sont introduits.

• EMBALLAGE BIODÉGRADABLE : Les déchets d'emballages biodégradables doivent être de nature à pouvoir subir une décomposition physique, chimique, thermique ou biologique telle que la plus grande partie du compost obtenu se décompose finalement en dioxyde de carbone, en biomasse et en eau.

Directive 94/62/CE du Parlement européén et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

3.1.3 LIQUIDES EN PRÉEMBALLAGES

Tous les préemballages de liquides doivent porter l'indication de la quantité nominale du produit, appelé volume nominal, qu'ils doivent contenir et satisfaire aux conditions suivantes :

a) le volume effectif du contenu NE DOIT PAS être inférieur, en moyenne, au volume nominal selon le contrôle statistique prévu dans les annexes;

b) la proportion de préemballages présentant une erreur en moins supérieure à l'erreur maximale tolérée prévue à l'annexe I de la directive 75/106/CEE doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles définis en annexe II de la même directive;

c) aucun préemballage présentant une erreur en moins supérieure à deux fois l'erreur maximale tolérée donnée dans l'annexe I de la directive 75/106/CEE ne pourra recevoir le signe CEE mentionné à la section 1.4.3a.

Aux conditions qui précèdent s'ajoutent des prescriptions de base :

a) le volume nominal du contenu d'un préemballage est le volume marqué sur ce préemballage;

b) le volume effectif du contenu d'un préemballage est le volume de liquide qu'il contient réellement. Dans toutes les opérations de contrôle, la valeur du volume effectif prise en considération est la valeur de ce volume à la température de 20 °C;

c) l'erreur en moins est la quantité dont le volume effectif du contenu diffère en moins du volume nominal de ce préemballage;

d) l'erreur maximale tolérée en moins est fixée conformément au tableau présenté à l'annexe I de la directive 75/106/CEE.

Les inscriptions et le marquage sont décrits à la section 1.4.3a.

La quantité de liquide contenue dans un préemballage doit être mesurée ou contrôlée sous la responsabilité de l'emplisseur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE. Cette condition est remplie si l'emplisseur ou le vendeur établi à l'intérieur de l'UE procède à des contrôles de fabrication suivant des modalités reconnues par les services compétents de l'État membre. En cas d'importation en provenance des pays tiers, le vendeur établi à l'intérieur de l'UE peut, au lieu d'effectuer le mesurage ou le contrôle, fournir la preuve qu'il s'est entouré de toutes les garanties lui permettant d'assumer sa responsabilité.

En principe, les volumes nominaux du contenu indiqués à l'annexe III de la directive 75/106/CEE sont obligatoires pour les liquides tels que les vins de raisins frais 1a), les vins mousseux 2a) et les eaux-de-vie 4) .Pour les autres liquides énumérés à l'annexe III, les volumes nominaux du contenu indiqués ne sont pas obligatoires. L'annexe III de la directive 80/232/CEE fixe pour ces produits les volumes de la phase liquide et, en ce qui concerne les contenants métalliques, également la capacité des contenants.

Lorsqu'un emballage collectif est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels, les gammes de valeurs s'appliquent aux préemballages individuels. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs emballages individuels qui NE SONT PAS destinés à être vendus individuellement, les gammes de valeurs s'appliquent au préemballage.

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

3.1.4 PRÉEMBALLAGES DE PRODUITS AUTRES QUE LIQUIDES

Tous les préemballages de produits autres que liquides doivent porter l'indication de la masse ou du

volume de produit, appelés masse nominale ou volume nominal, qu'ils doivent contenir et satisfaire aux conditions suivantes :

a) le contenu effectif d'un préemballage NE DOIT PAS être inférieur, en moyenne, à la quantité nominale;

b) la proportion de préemballages présentant une erreur en moins supérieure à l'erreur maximale tolérée prévue à l'annexe I de la directive 76/211/CEE doit être suffisamment faible pour permettre aux lots de préemballages de satisfaire aux contrôles définis à l'annexe II de la même directive;

c) aucun préemballage présentant une erreur en moins supérieure à deux fois l'erreur maximale tolérée donnée à l'annexe I de la directive 76/211/CEE ne pourra porter le signe CEE indiqué à la section 1.4.3a.

Aux conditions qui précèdent, s'ajoutent des prescriptions de base :

a) la quantité nominale (masse nominale ou volume nominal) du contenu d'un préemballage est la masse ou le volume marqué sur ce préemballage;

b) le contenu effectif d'un préemballage est la quantité (masse ou volume) de produit qu'il contient réellement. Dans toutes les opérations de contrôle, pour les produits dont la quantité est exprimée en unités de volume, la valeur du contenu effectif prise en considération est la valeur de ce contenu à la température de 20 °C, quelle que soit la température à laquelle le remplissage ou le contrôle est effectué. Toutefois, cette règle ne s'applique pas aux produits surgelés et congelés dont la quantité est exprimée en unités de volume;

c) l'erreur en moins d'un préemballage est la quantité dont le contenu effectif diffère en moins de la quantité nominale de ce préemballage;

d) l'erreur maximale tolérée en moins sur le contenu d'un préemballage est fixée conformément au tableau présenté à l'annexe I de la directive 76/211/CEE.

Les signes et inscriptions sont décrits à la section 1.4.3a.

La quantité de produit contenue dans un préemballage doit être mesurée ou contrôlée sous la responsabilité de l'emplisseur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE. Cette condition est remplie si l'emplisseur ou le vendeur établi à l'intérieur de l'UE procède à des contrôles de fabrication suivant des modalités reconnues par les services compétents de l'État membre. En cas d'importation en provenance des pays tiers, le vendeur établi à l'intérieur de l'UE peut, au lieu d'effectuer le mesurage ou le contrôle, fournir la preuve qu'il s'est entouré de toutes les garanties lui permettant d'assumer sa responsabilité.

L'annexe I de la directive 80/232/CEE fixe pour ces produits les gammes des valeurs des quantités nominales du contenu des préemballages. Ces gammes de valeurs sont obligatoires, sauf dans le cas de fils à tricoter. L'annexe II de la directive 80/232/CEE fixe pour ces produits les gammes des valeurs des capacités de ces contenants.

Lorsqu'un emballage collectif est constitué de deux ou plusieurs préemballages individuels, les gammes de valeurs s'appliquent aux préemballages individuels. Lorsqu'un préemballage est constitué de deux ou plusieurs emballages individuels qui NE SONT PAS destinés à être vendus individuellement, les gammes de valeurs s'appliquent au préemballage.

Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

3.1.5 CONCENTRATION DE MÉTAUX LOURDS

La somme des niveaux de concentration en plomb, cadmium, mercure et chrome hexavalent présents dans l'emballage ou dans ses éléments ne dépasse pas :

a) 600 ppm en poids après le 30 juin 1998;
b) 250 ppm en poids après le 30 juin 1999;
c) 100 ppm en poids après le 30 juin 2001.

Les caisses en plastique et les palettes en plastique bénéficient d'une dérogation si elles ont été fabriquées selon un procédé de recyclage contrôlé utilisant des matériaux recyclés uniquement à partir d'autres caisses en plastique ou d'autres palettes en plastique et pour lesquels l'introduction de matériaux extérieurs correspond au strict minimum techniquement réalisable, qui ne doit pas représenter plus de 20 % du poids total.

Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 1994, et ses modifications

3.2 MATÉRIAUX ET OBJETS

Les matériaux et objets doivent être fabriqués conformément aux bonnes pratiques de fabrication afin que, dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, ils NE CÈDENT PAS aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- de présenter un danger pour la santé humaine,
- d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées ou
- d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

Les matériaux d'enrobage et d'enduit, tels les matériaux de revêtement des croûtes de fromages, des produits de charcuterie ou des fruits, qui font corps avec les denrées alimentaires et sont susceptibles d'être consommés avec des denrées, NE SONT PAS soumis à la même directive.

Sans préjudice d'éventuelles dérogations prévues par les directives spécifiques, les matériaux et objets NON encore mis en contact avec des denrées alimentaires doivent, lors de leur commercialisation, être accompagnés des indications suivantes :

a) soit la mention « **pour contact alimentaire** » ou « **convient pour aliments** », soit une mention spécifique relative à leur emploi, soit le symbole reproduit à l'annexe de la directive 80/590/CEE;

b) le cas échéant, les conditions particulières qui doivent être respectées lors de leur emploi;

c) le nom ou la raison sociale et l'adresse ou le siège social du fabricant ou du transformateur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE, ou la marque déposée du fabricant ou du transformateur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE.

Les indications qui précèdent doivent figurer en caractères apparents, clairement lisibles et indélébiles. Elles NE SONT PAS obligatoires pour les matériaux et objets qui, de par leur nature, sont manifestement destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Lors de la vente au consommateur final, les indications doivent figurer :

- soit sur les matériaux et objets ou sur les emballages,
- soit sur des étiquettes se trouvant sur les matériaux et objets ou sur leurs emballages,
- soit sur un écriteau se trouvant à proximité immédiate des matériaux et objets et bien en vue des acheteurs.

Aux stades de commercialisation autres que la vente au consommateur final, les indications doivent figurer :

a) soit sur les documents d'accompagnement;
b) soit sur les étiquettes ou emballages;
c) soit sur les matériaux et objets eux-mêmes.

Aux stades de commercialisation autres que la vente au consommateur final, les directives spécifiques, comme celles qui concernent le chlorure de vinyle monomère, les matières plastiques, les celluloses régénérées, les céramiques, etc., doivent prévoir l'obligation d'accompagner ces matériaux et objets d'une déclaration écrite attestant leur conformité avec les règles qui leur sont applicables.

Directive 80/590/CEE de la Commission du 9 juin 1980
Directive 89/109/CEE du Conseil du 21 décembre 1988

3.2.1 CHLORURE DE VINYLE MONOMÈRE

En vertu de règles établies par l'UE, les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires NE DOIVENT PAS contenir de chlorure de vinyle monomère en quantité supérieure à 1 mg/kg de produit fini.

Critères de détermination de la quantité cédée :

a) La détermination de la teneur des matériaux et objets en chlorure de vinyle et la détermination du chlorure de vinyle cédé aux denrées alimentaires par les matériaux et objets sont effectuées par « chromatographie en phase gazeuse » selon la technique du « head space ».

b) Pour la détermination du chlorure de vinyle cédé aux denrées alimentaires par les matériaux et objets, la limite de détection est de 0,01 mg/kg.

c) La détermination du chlorure de vinyle cédé aux denrées alimentaires par les matériaux et objets est effectuée, en principe, dans les denrées alimentaires.

Est indiquée à l'annexe de la directive 80/766/CEE, la méthode prescrite par l'UE pour l'analyse nécessaire au contrôle officiel de la teneur des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires en chlorure de vinyle monomère.

Est indiquée à l'annexe de la directive 81/432/CEE, la méthode prescrite par l'UE pour l'analyse nécessaire au contrôle officiel du chlorure de vinyle cédé par les matériaux et objets aux denrées alimentaires.

ÉM - Lorsque la détermination du chlorure de vinyle monomère dans certaines denrées alimentaires s'avère impossible pour des raisons techniques, les États membres peuvent autoriser, pour les denrées alimentaires en question, la détermination au moyen de simulateurs.

Directive 78/142/CEE du Conseil du 30 janvier 1978
Directive 80/766/CEE de la Commission du 8 juillet 1980
Directive 81/432/CEE de la Commission du 29 avril 1981

3.2.2 MATIÈRE PLASTIQUE

L'UE établit des règles relatives aux matériaux et objets en matière plastique, c.-à-d. aux matériaux et objets ainsi qu'à leurs parties qui sont :

• constitués exclusivement de matière plastique ou

• composés de deux ou plusieurs couches dont chacune est constituée exclusivement de matière plastique et qui sont reliées entre elles au moyen d'adhésifs ou par tout autre moyen,

et qui, à l'état de produits finis, sont destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Toutefois, NE SONT PAS considérés comme « matières plastiques » :

• les pellicules de cellulose régénérée vernies et non vernies;
• les élastomères et caoutchouc naturels et synthétiques;
• les papiers et cartons;
• les revêtements de surface obtenus à partir de cire de paraffine, de cire microcristalline, de mélanges de cire;
• les résines échangeuses d'ions.

L'UE établit des règles relatives aux taux de migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique dans ou sur des denrées alimentaires. Les matériaux et objets en matière plastique NE peuvent céder leurs constituants aux denrées alimentaires dans des quantités dépassant 10 milligrammes par décimètre carré de surface du matériau ou de l'objet (mg/dm^2) (limite de migration globale).Cependant, cette limite est fixée à 60 milligrammes de constituants cédés par kilogramme de denrées alimentaires (mg/kg) dans les cas suivants :

• des objets qui sont des récipients ou qui sont comparables à des récipients ou qui peuvent être remplis, d'une capacité entre 500 millilitres (mL) et 10 litres (L);

• des objets qui peuvent être remplis et pour lesquels il n'est pas possible d'estimer la surface qui est en contact avec les denrées alimentaires;

• des capsules, joints, bouchons ou autres dispositifs de fermeture.

Seuls les monomères et autres substances de départ figurant à l'annexe II des sections A et B de la directive 90/128/CEE et seuls les additifs énumérés à l'annexe III de la directive 90/128/CEE peuvent être utilisés pour la fabrication des matériaux et objets en matière plastique, sous réserve des limites de migration.

L'annexe de la directive 97/48/CE établit les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact

avec les denrées alimentaires. Sont indiqués à l'annexe de la directive 85/572/CEE, les simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 82/711/CEE du Conseil du 18 octobre 1982, et ses modifications
Directive 85/572/CEE du Conseil du 19 déembre 1985
Directive 90/128/CEE de la Commission du 23 frier 1990, et ses modifications

3.2.3 PELLICULE DE CELLULOSE RÉGÉNÉRÉE

L'UE établit des règles relatives aux pellicules de cellulose régénérée qui :

• soit constituent à elles seules un produit fini;

• soit sont une partie d'un produit fini comportant d'autres matériaux

et qui sont destinées à être mises en contact ou sont mises en contact avec les denrées alimentaires.

Toutefois, ces règles NE S'APPLIQUENT PAS :

• aux pellicules de cellulose régénérée dont la face destinée à être mise en contact ou mise en contact avec les denrées alimentaires est enduite de vernis d'un poids supérieur à 50 mg/dm^2;

• aux boyaux synthétiques de cellulose régénérée.

Seuls les substances ou groupes de substances énumérés à l'annexe II de la directive 93/10/CEE peuvent être utilisés dans la fabrication de pellicules de cellulose régénérée et uniquement dans les conditions qui y sont précisées. Est par contre autorisé, l'emploi de substances utilisées comme matières colorantes (colorants et pigments) ou comme adhésifs à condition qu'il n'y ait pas de traces de migration desdites substances dans ou sur des denrées alimentaires. La face imprimée des pellicules de cellulose régénérée NE DOIT PAS être mise en contact avec les denrées alimentaires.

Lorsque des conditions d'utilisation particulières sont indiquées, les matériaux ou objets en pellicule de cellulose régénérée sont étiquetés en conséquence.

Directive 93/10/CEE de la Commission du 15 mars 1993, et ses modifications

3.2.4 CÉRAMIQUES

L'UE établit des règles relatives aux quantités de plomb et de cadmium cédées par les objets de céramique. Ces quantités sont déterminées à l'aide d'un essai dont les conditions sont prévues à l'annexe I de la directive 84/500/CEE, et à l'aide de la méthode d'analyse décrite à l'annexe II de la même directive.

Trois catégories d'objets de céramique sont définies :

• objets NON remplissables et objets remplissables dont la profondeur interne mesurée entre le point le plus bas et le plan horizontal passant par le bord supérieur est inférieure ou égale à 25 mm

plomb : 0,8 mg/dm^2
cadmium : 0,07 mg/dm^2

• tous autres objets remplissables

plomb : 4,0 mg/L
cadmium : 0,3 mg/L

• ustensiles de cuisson; emballages et récipients de stockage ayant une capacité supérieure à 3 litres

plomb : 1,5 mg/L
cadmium : 0,1 mg/L

Lorsqu'un objet céramique est constitué d'un récipient muni d'un couvercle en céramique, la limite de plomb et/ou de cadmium à NE PAS dépasser est celle qui s'applique au récipient seul. Le récipient seul et la surface interne du couvercle sont essayés séparément et dans les mêmes conditions. La somme des deux taux d'extraction du plomb et/ou du cadmium ainsi obtenue est rapportée, selon le cas à la surface ou au volume du seul récipient.

Lorsqu'un objet NE DÉPASSE PAS les quantités précitées de plus de 50 %, cet objet est cependant considéré comme étant conforme aux exigences si trois autres objets au moins, identiques sur le plan de la forme, des dimensions, de la décoration et du vernis sont soumis à un essai, que les quantités de plomb et/ou de cadmium extraites de ces objets ne dépassent pas en moyenne les limites fixées et que chacun de ces objets ne dépasse pas ces limites de plus de 50 %.

Directive 84/500/CEE du Conseil du 15 octobre 1984

3.3 GAZ D'EMBALLAGE

L'étiquetage des denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage, comporte la mention obligatoire suivante : « **conditionné sous atmosphère protectrice** ».

Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 déembre 1988, et ses modifications
Directive 94/54/CE de la Commission du 18 novembre 1994, et ses modifications

4. DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À UNE ALIMENTATION PARTICULIÈRE

4.1 CADRE LÉGISLATIF

La directive 89/398/CEE énonce les critères généraux que doivent respecter les denrées alimentaires avant de pouvoir être commercialisées. Elle définit et détermine des mesures permettant d'assurer la protection du consommateur contre les tromperies et fixe des règles auxquelles doit répondre l'étiquetage des produits en question. Elle renferme une liste des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière et indique les exigences particulières que ces denrées doivent remplir. La directive prévoit par ailleurs l'adoption de dispositions spécifiques applicables à certains groupes de denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière figurant à son annexe I. Certaines de ces dispositions ont déjà été adoptées. En plus de ces dispositions et d'autres dispositions spécifiques, les denrées alimentaires destinées à une

alimentation particulière doivent aussi satisfaire à toute règle obligatoire applicable aux denrées alimentaires de consommation courante.

Les directives spécifiques applicables notamment aux préparations pour nourrissons, aux aliments pour bébés, et aux denrées alimentaires destinées à un contrôle du poids comportent :

a) les exigences essentielles quant à la nature ou à la composition des produits;
b) des dispositions concernant la qualité des matières premières;
c) des exigences en matière d'hygiène;
d) des modifications autorisées qui ont été apportées à ces produits pour les rendre conformes aux besoins nutritionnels particuliers;
e) une liste d'additifs;
f) des dispositions concernant l'étiquetage, la présentation et la publicité;
g) les modalités de prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaire pour contrôler la conformité aux dispositions des directives spécifiques.

Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.1.1 BESOINS NUTRITIONNELS PARTICULIERS

Une alimentation particulière doit répondre aux besoins nutritionnels particuliers :

- de certaines catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé,
- de certaines catégories de personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances dans les aliments, ou
- des nourrissons ou enfants en bas âge, en bonne santé.

Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.1.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière :

a) la dénomination de vente;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

De plus, les produits visés aux deux premiers points de la section 4.1.1 peuvent être caractérisés par les qualificatifs « **diététiques** » ou « **de régime** ».Des modalités sont prévues en vertu desquelles il peut être admis, pour les denrées alimentaires courantes qui conviennent à une alimentation particulière, de faire état de cette propriété. L'étiquetage nutritionnel est obligatoire.

L'on s'attend à ce que soient adoptés, une liste de substances, telles que vitamines, sels minéraux,

acides aminés et autres substances destinées à être ajoutées aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, les critères de pureté applicables à ces substances et, le cas échéant, les conditions d'utilisation de ces substances.

Il existe des modalités selon lesquelles l'étiquetage, la présentation et la publicité peuvent faire allusion à un régime ou à une catégorie de personnes auxquelles un produit est destiné. L'étiquetage d'un produit destiné à une alimentation particulière et les modalités selon lesquelles il est réalisé, sa présentation et la publicité le concernant NE DOIVENT PAS attribuer à ce produit des propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine, ni évoquer ces propriétés, à moins qu'une dérogation spécifique n'ait été adoptée (aucune ne l'a été à ce jour).Cette disposition ne fait pas obstacle à la diffusion de toute information ou recommandation utile destinée exclusivement aux personnes qualifiées dans les domaines de la médecine, de la nutrition ou de la pharmacie.

ÉM - Les États membres peuvent prévoir des exigences supplémentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications
Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.1.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Outre les mentions obligatoires prévues à la section 1.4.1, la dénomination de vente d'un produit doit être accompagnée de l'indication de ses caractéristiques nutritionnelles particulières. Toutefois, dans le cas des produits destinés à répondre aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ou enfants en bas âge, en bonne santé, cette mention est remplacée par l'indication de leur destination.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que la dénomination de vente soit accompagnée de l'indication d'un ingrédient spécifique qui caractérise le produit.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.1.2b CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES

L'étiquetage des produits N'AYANT PAS fait l'objet d'une directive spécifique doit également comporter :

a) les éléments particuliers de la composition qualitative et quantitative ou le procédé spécial de fabrication qui confèrent au produit ses caractéristiques nutritionnelles particulières;

b) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules ou en kilocalories ainsi que la teneur en glucides, en protides et lipides pour 100 g ou 100 mL du produit commercialisé et rapporté à la quantité proposée pour la consommation si le produit est ainsi présenté. Toutefois, si cette valeur énergétique est inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 g ou 100 mL du produit commercialisé, les indications dont il s'agit peuvent être remplacées soit par la mention « **valeur énergétique inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 g** », soit par la mention « **valeur énergétique inférieure à 50 kJ (12 kcal) pour 100 mL** ».

Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.1.3 EMBALLAGE

En plus de respecter les exigences d'emballage indiquées aux sections 3 et 6, les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ne peuvent être offerts dans le commerce de détail que sous forme préemballée et de telle façon que l'emballage les recouvre entièrement, à moins que les indications prévues pour leur étiquetage accompagnent le produit lors de sa présentation à la vente.

Les préemballages de denrées alimentaires de régime liquides et non liquides doivent respecter les exigences mentionnées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications
Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.1.4 CONTRÔLE OFFICIEL AU MOMENT DE LA PREMIÈRE MISE SUR LE MARCHÉ D'UN PRODUIT

En ce qui concerne les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière et N'appartenant PAS à l'un des groupes figurant à l'annexe I de la directive 89/398/CEE, et afin de permettre à leur égard un contrôle officiel efficace, les dispositions spécifiques suivantes s'appliquent :

a) au moment de la première mise sur le marché d'un produit, le fabricant ou, dans le cas d'un produit fabriqué par un État tiers, le vendeur établi à l'intérieur de l'UE en informe l'autorité compétente de l'État membre où cette mise sur le marché a lieu, au moyen de la transmission d'un modèle de l'étiquetage utilisé pour ce produit;

b) au moment de la mise sur le marché subséquente du même produit dans un autre État membre, le fabricant ou, le cas échéant, le vendeur établi à l'intérieur de l'UE transmet à l'autorité compétente de cet État membre la même information, complétée par l'indication de l'autorité destinataire de la première notification;

c) en cas de besoin, l'autorité compétente est habilitée à exiger du fabricant ou, le cas échéant, du vendeur établi à l'intérieur de l'UE la présentation des travaux scientifiques et des données justifiant la conformité du produit avec les règles auxquelles doivent répondre les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Les États membres communiquent à la Commission l'identité des autorités compétentes chargées du contrôle, et tout autre renseignement utile les concernant. La Commission publie ces renseignements au *Journal officiel des Communauté européennes* (série C).

Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

4.2 PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS ET PRÉPARATIONS DE SUITE

La réglementation de l'UE fixe les normes de composition et d'étiquetage relatives aux préparations pour nourrissons et préparations de suite destinées aux nourrissons en bonne santé. Ces normes visent à protéger la santé de la mère et du nourrisson quant à leurs besoins nutritionnels et font en sorte que seuls les produits conformes aux définitions et aux règles établies par l'UE puissent être commercialisés.

Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.2.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont fabriquées à partir de sources protéiques définies dans les annexes de la directive 91/321/CEE. L'utilisation d'autres ingrédients alimentaires dont il a été établi au sein de l'UE qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons dès leur naissance (préparations pour nourrissons) ou des nourrissons de plus de quatre mois (préparations de suite) est également autorisée, conformément aux annexes de la directive 91/321/CEE. Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ne doivent contenir aucune substance (comme des résidus de pesticides) dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge.

Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.2.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage de préparations pour nourrissons et de préparations de suite :

a) la dénomination de vente;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

L'étiquetage des préparations pour nourrissons et des préparations de suite doit être conçu de manière à fournir les renseignements nécessaires à l'utilisation appropriée du produit et de manière à NE PAS décourager l'allaitement au sein.

L'emploi des termes « **humanisé** », « **maternisé** » ou de termes similaires est interdit. Le terme « **protéines adaptées** » peut être utilisé uniquement si la teneur en protéines est inférieure à 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) et le rapport protéines de lactosérum/caséines N'EST PAS inférieur à 1,0.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.2.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Outre les mentions obligatoires prévues à la section 1.4.1, la dénomination de vente devant figurer dans l'étiquetage est, respectivement, « **préparation pour nourrissons** » et « **préparation de suite** ».

ÉM - Les États membres peuvent exiger que la mention d'un ingrédient déterminé qui caractérise le produit accompagne la dénomination de vente.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.2.2b CAS SPÉCIFIQUE DES PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS

Outre celles indiquées à la section 4.2.2, l'étiquetage des préparations pour nourrissons comporte les mentions obligatoires suivantes :

a) une mention précisant que le produit convient à l'alimentation particulière des nourrissons dès leur naissance quand ils NE SONT PAS allaités;

b) dans le cas des préparations pour nourrissons NON enrichies en fer, une mention précisant que, lorsque le produit est donné aux nourrissons ayant dépassé l'âge de quatre mois, les besoins totaux en fer de ceux-ci doivent être satisfaits par d'autres sources complémentaires;

c) la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en protéines, lipides et glucides pour 100 mL de produits prêts à l'emploi;

d) la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine figurant respectivement à l'annexe I et à l'annexe II de la directive 91/321/CEE et, le cas échéant, de choline, d'inositol et de carnitine, pour 100 mL de produit prêt à l'emploi;

e) des instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention des risques pour la santé résultant d'une préparation inappropriée;

f) une mention relative à la supériorité de l'allaitement au sein;

g) une mention recommandant de n'utiliser le produit que sur avis de personnes indépendantes qualifiées dans le domaine de la médecine, de la nutrition ou de la pharmacie, ou d'autres spécialistes responsables des soins maternels et infantiles.

Les mentions indiquées aux points f) et g) doivent être précédées des termes « **Avis important** » ou d'une formulation équivalente.

L'étiquetage des préparations pour nourrissons ne peut comporter AUCUNE représentation de nourrissons ni d'autres représentations ou textes de nature à idéaliser l'utilisation du produit. Il peut cependant comporter des représentations graphiques facilitant l'identification du produit et illustrant les méthodes de préparation.

Voici les critères de composition autorisant une allégation quant à une composition particulière d'une préparation pour nourrissons :

• « **Protéines adaptées** » si la teneur en protéines est inférieure à 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) et le rapport protéines de lactosérum/caséines N'EST PAS inférieur à 1,0.

• « **Faible teneur en sodium** » si la teneur en sodium est inférieure à 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).

• « **Sans saccharose** » s'il y a ABSENCE de saccharose.

• « **Lactose uniquement** » si le lactose est le seul glucide présent.

• « **Sans lactose** » s'il y a ABSENCE de lactose.

• « **Enrichi en fer** » s'il y a ajout de fer.

• « **Réduction des risques d'allergie aux protéines du lait** » (peut comprendre des termes qui renvoient à la teneur réduite en allergène ou en antigène) si la préparation respecte les dispositions de l'annexe I et les autres conditions de l'annexe IV de la directive 91/321/CEE.

Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.2.2c CAS SPÉCIFIQUE DES PRÉPARATIONS DE SUITE

Outre celles indiquées à la section 4.2.2, l'étiquetage des préparations de suite comporte les mentions obligatoires suivantes :

a) une mention précisant que le produit convient à l'alimentation particulière des nourrissons ayant atteint l'âge d'au moins quatre mois, qu'il ne peut être qu'un élément d'une alimentation diversifiée et qu'il NE peut être utilisé comme substitut du lait maternel pendant les quatre premiers mois de la vie;

b) la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en protéines, lipides et glucides pour 100 mL de produits prêts à l'emploi;

c) la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine figurant respectivement à l'annexe I et à l'annexe II de la directive 91/321/CEE et, le cas échéant, de choline, d'inositol et de carnitine, pour 100 mL de produit prêt à l'emploi;

d) des instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention des risques pour la santé résultant d'une préparation inappropriée;

De plus, l'étiquetage peut comporter d'autres renseignements sur les éléments nutritifs conformément aux annexes de la directive 91/321/CEE.

Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.2.3 EMBALLAGE ET PUBLICITÉ

Les préparations pour nourrissons et préparations de suite liquides et non liquides doivent être emballées conformément aux exigences mentionnées aux sections 3.1.3 et 3.1.4. Outre les exigences relatives à l'emballage décrites aux sections 3 et 6, les prescriptions, prohibitions et restrictions mentionnées ci-dessus qui sont prévues par l'UE relativement aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite s'appliquent également à la présentation des produits concernés (emballage) et à la publicité.

La publicité pour les préparations pour nourrissons doit être limitée aux publications spécialisées en puériculture et aux publications scientifiques. Cette information ne doit pas laisser entendre ou accréditer l'idée que l'utilisation du biberon est égale ou supérieure à l'allaitement au sein. Il NE DOIT PAS y avoir, pour les préparations pour nourrissons, de publicité sur les points de vente, de distribution d'échantillons ou toutes autres pratiques promotionnelles de la vente directe au consommateur au niveau du commerce de détail, telles qu'étalages spéciaux, bons de réduction, primes, ventes spéciales, ventes à perte et ventes couplées. Les fabricants et distributeurs de préparations pour nourrissons NE peuvent fournir au grand public ni aux femmes enceintes, aux mères ou aux membres de leur famille des produits gratuits ou à bas prix, des échantillons ou tout autre cadeau promotionnel, ni directement ni indirectement par l'intermédiaire des services de santé ou de leurs agents.

Les documentations à but d'information et d'éducation, tant écrites qu'audiovisuelles, établies à l'intention des femmes enceintes et des mères de nourrissons et de jeunes enfants, et portant sur l'alimentation de ceux-ci comportent des renseignements clairs sur :

a) les avantages et la supériorité de l'allaitement au sein;
b) la nutrition de la mère et la façon de se préparer à l'allaitement au sein et de le poursuivre;
c) l'éventuel effet négatif sur l'allaitement au sein d'une alimentation partielle au biberon;
d) la difficulté de revenir sur la décision de ne pas nourrir son enfant au sein;
e) en cas de besoin, l'utilisation correcte des préparations pour nourrissons, qu'elles soient industrielles ou confectionnées à la maison.

Si elle contient des renseignements sur l'utilisation de préparations pour nourrissons, cette documentation doit également faire état des incidences sociales et financières de cette utilisation et signaler les dangers pour la santé de l'utilisation d'aliments ou de méthodes d'alimentation inadéquates et, en particulier, de l'utilisation incorrecte des préparations pour nourrissons, Cette documentation ne doit contenir aucune image de nature à présenter l'utilisation de préparations pour nourrissons comme la solution idéale.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des règles plus spécifiques concernant l'information sur les aliments pour bébés auxquelles doivent être conformes les emballages et la publicité.

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

4.3. PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES ET ALIMENTS POUR BÉBÉS

L'UE établit des règles relatives aux produits destinés à être utilisés pendant la période de sevrage des nourrissons et comme compléments à l'alimentation des enfants en bas âge et/ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale. L'étiquetage nutritionnel est obligatoire.

Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des nourrissons et des enfants en bas âge. Les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés doivent répondre aux critères de composition fixés, respectivement, à l'annexe I et à l'annexe II de la directive 96/5/CEE. Seules les substances nutritives énumérées dans l'annexe IV de la directive 96/5/CE peuvent être ajoutées dans la fabrication de préparations à base de céréales et d'aliments pour bébés. Ces produits ne doivent contenir aucune substance, notamment des résidus de pesticides, dans des proportions susceptibles de nuire à la santé des nourrissons et des enfants en bas âge.

Directive 96/5/CEE de la Commission du 16 février 1996, et ses modifications

4.3.1 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés :

a) la dénomination de vente;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

En outre, l'étiquetage des préparations à base de céréales et des aliments pour bébés doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

a) une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières. Pour aucun produit l'âge indiqué NE peut être inférieur à quatre mois;

b) une information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois;

c) la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 g ou 100 mL de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

d) la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine pour lesquels une limite spécifique a été fixée, respectivement à l'annexe I et à l'annexe II de la directive 96/5/CE, exprimée sous forme numérique, pour 100 g ou 100 mL de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

e) le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

L'étiquetage peut comporter :

• la quantité moyenne des nutriments mentionnés à l'annexe IV de la directive 96/5/CE, exprimée sous forme numérique, pour 100 g ou 100 mL du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

• outre des informations numériques, des informations concernant les vitamines et les minéraux figurant à l'annexe V de la directive 96/5/CE, exprimées en pourcentage des valeurs de référence qui y sont indiquées pour 100 g ou 100 mL du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications
Directive 96/5/CEE de la Commission du 16 fvrier 1996, et ses modifications

4.3.2 EMBALLAGE

En plus des exigences relatives à l'emballage indiquées aux sections 3 et 6, l'emballage des aliments pour bébés et des préparations à base de céréales destinés aux nourrissons et enfants en bas âge doit respecter les exigences mentionnées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

4.4 DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À LA PERTE DE POIDS

L'UE établit des règles relatives à la composition (annexe I de la directive 96/8/CEE) et à l'étiquetage des denrées alimentaires à but nutritionnel particulier destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids et présentées comme telles. L'étiquetage nutritionnel est obligatoire.

L'étiquetage, la publicité et la présentation des produits destinés à la perte de poids NE DOIVENT PAS mentionner le rythme ou l'importance de la perte de poids qui peut résulter de leur consommation, ni les pertes d'appétit ou accentuations de la sensation de satiété qui peuvent se manifester.

Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 fvrier 1996

4.4.1 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des produits destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids :

a) la dénomination de vente;
b) la liste des ingrédients;
c) la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

La nature et la destination des produits destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids exigent un étiquetage de leur valeur énergétique et des principaux éléments nutritifs qu'ils contiennent.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications
Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 fvrier 1996

4.4.1a DÉNOMINATION DE VENTE

Outre les mentions obligatoires prévues à la section 1.4.4, la dénomination de vente des produits est la suivante :

« **substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids** » pour les produits présentés comme remplaçant la totalité de la ration journalière;

« **substitut de repas pour contrôle du poids** » pour les produits présentés comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 fvrier 1996

4.4.1b CAS SPÉCIFIQUE DES PRODUITS REMPLAÇANT LA TOTALITÉ DE LA RATION JOURNALIÈRE

Outre les mentions spécifiées à la section 4.4.1, l'étiquetage des produits destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids porte obligatoirement les indications suivantes :

a) la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et en kcal et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi;

b) la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine dont la quantité minimale est indiquée au point 5 de l'annexe I de la directive 96/8/CEE, exprimée sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi;

c) le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il importe de le suivre;

d) si un produit apporte plus de 20 g de polyols par jour, une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif;

e) une mention indiquant qu'il importe de maintenir un apport liquidien quotidien suffisant;

f) une mention indiquant que le produit apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée;

g) une mention indiquant que le produit NE peut être consommé pendant plus de trois semaines sans avis médical.

Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 février 1996

4.4.1c CAS SPÉCIFIQUE DES PRODUITS REMPLAÇANT UN OU PLUSIEURS DES REPAS CONSTITUANT LA RATION JOURNALIÈRE

Outre les mentions spécifiées à la section 4.4.1, l'étiquetage des produits destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids porte obligatoirement les indications suivantes :

a) la valeur énergétique disponible exprimée en kJ et en kcal et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi;

b) la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine dont la quantité minimale est indiquée au point 5 de l'annexe I de la directive 96/8/CEE, exprimée sous forme chiffrée et exprimée en pourcentage des valeurs indiquées à la section 1.5.2 par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi;

c) le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il importe de le suivre;

d) si un produit apporte plus de 20 g de polyols par jour, une mention indiquant qu'il comporte un risque d'effet laxatif;

e) une mention indiquant qu'il importe de maintenir un apport liquidien quotidien suffisant;

f) une mention indiquant que le produit n'a l'effet souhaité que dans le cadre d'un régime hypocalorique et que, dans ce cadre, il doit être complété par d'autres aliments.

Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 février 1996

4.4.2 EMBALLAGE

L'exigence suivante s'ajoute aux exigences relatives à l'emballage indiquées aux sections 3 et 6 : tous les éléments constitutifs des produits destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids sont, à la vente, conditionnés dans le même emballage.

Le préemballage des aliments liquides et non liquides destinés à être utilisés dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids doit respecter les exigences mentionnées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 décembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications
Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 février 1996

4.5 ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES

La directive 1999/21/CE fixe les exigences en matière de composition et d'étiquetage des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales. Ces aliments sont classés dans les trois catégories suivantes :

- les aliments complets du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale en éléments nutritifs, peuvent constituer la seule source d'alimentation des personnes auxquelles ils sont destinés;
- les aliments complets du point de vue nutritionnel qui, avec une composition adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, peuvent constituer la seule source d'alimentation des personnes auxquelles ils sont destinés ou peuvent être utilisés pour remplacer une partie du régime alimentaire du patient ou servir de complément;
- les aliments incomplets du point de vue nutritionnel qui, avec une composition normale ou adaptée pour répondre aux besoins propres à une pathologie, un trouble ou une maladie, ne peuvent pas constituer la seule source d'alimentation, mais peuvent être utilisés pour remplacer une partie du régime alimentaire du patient ou servir de complément.

Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999

4.5.1 COMPOSITION

La composition des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales est basée sur de solides principes médicaux et nutritionnels. Ces denrées alimentaires doivent respecter les règles de composition spécifiées à l'annexe de la directive 1999/21/CE. L'utilisation de ces denrées alimentaires, conformément aux instructions du fabricant, est sûre, salutaire et efficace, en répondant aux besoins nutritionnels particuliers des personnes auxquelles ils sont destinés.

Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999

4.5.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales :

a) la dénomination de vente;
b) la liste des ingrédients;
c) la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

La dénomination de vente des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales est la suivante : « **Aliment(s) diététique(s) destiné(s) à des fins médicales spéciales** ». En outre, l'étiquetage des produits porte obligatoirement les indications suivantes :
a) la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 grammes ou 100 millilitres de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant;
b) la quantité moyenne de chaque substance minérale et de chaque vitamine mentionnées à l'annexe de la directive 1999/21/CE, qui sont présentes dans le produit. Cette quantité est exprimée sous forme chiffrée tel qu'il est indiqué au point a) ci-dessus;
c) sélectivement, la teneur en composants de protéines, glucides et lipides et/ou d'autres éléments nutritifs et de leurs composants, qui doit être indiquée pour le bon usage du produit. Cette information est exprimée sous forme chiffrée tel qu'il est indiqué au point a) ci-dessus;
d) le cas échéant, des informations sur l'osmolalité ou l'osmolarité du produit;
e) des informations sur l'origine et la nature des protéines et/ou des hydrolysats de protéines contenus dans le produit;
f) une mention indiquant que le produit doit être utilisé sous contrôle médical;
g) une mention indiquant si le produit peut être utilisé comme seule source d'alimentation;
h) une mention indiquant, le cas échéant, que le produit est destiné à une catégorie d'âge spécifique;
i) une mention indiquant, le cas échéant, que le produit comporte un risque pour la santé lorsqu'il est consommé par des personnes qui n'ont pas la pathologie, le trouble ou la maladie pour lesquels le produit est prévu.
Les mentions prévues aux points f) à i) sont précédées des mots « **avis important** » ou de leur équivalent.

L'étiquetage comprend également :
a) la mention « **pour les besoins nutritionnels en cas de ...** » où les points de suspension sont remplacés par la pathologie, le trouble ou la maladie pour lesquels le produit est prévu;
b) le cas échéant, une mention concernant les précautions et les contre-indications appropriées;
c) une description des propriétés et/ou des caractéristiques qui rendent nécessaire l'utilisation du produit, notamment en ce qui concerne les éléments nutritifs qui ont été augmentés, diminués, éliminés ou ont subi d'autres modifications, et la justification de l'utilisation du produit;
d) le cas échéant, un avertissement indiquant que le produit ne doit pas être administré par voie parentérale.

L'étiquetage indique des instructions pour la préparation, l'utilisation et le stockage appropriés du produit après l'ouverture du récipient, selon le cas.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999

4.5.3 EMBALLAGE

Outre les exigences relatives à l'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage des aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales doit respecter les exigences mentionnées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

5. DENRÉES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

5.1 ATTESTATIONS DE SPÉCIFICITÉ

La Commission européenne gère un registre des attestations de spécificité sur lequel figurent les noms des produits agricoles et les denrées alimentaires dont la spécificité a été reconnue au niveau de l'UE. Des dispositions autorisent le commerce avec un pays tiers à condition que le pays tiers soit en mesure de donner des garanties identiques ou équivalentes relatives à la délivrance et à l'inspection des attestations de spécificité sur son territoire. Les producteurs peuvent faire reconnaître le caractère unique de leurs produits dans toute l'UE et bénéficier d'une protection contre toute imitation des noms enregistrés.

On obtient la reconnaissance de l'UE lorsque la denrée alimentaire répond aux **critères de production spécifiques** et que les **modalités d'enregistrement** sont remplies. Le caractère spécifique faisant l'objet de l'attestation est soumis à un **contrôle officiel**. Une fois qu'un producteur peut prouver que la denrée alimentaire respecte les critères de spécificité et que la structure de contrôle choisie a été approuvée, il peut, après enregistrement, utiliser le nom enregistré ou le symbole prescrit par l'UE.

Une attestation de spécificité peut être obtenue pour les produits agricoles destinés à la consommation humaine et les denrées alimentaires qui suivent :

- bière,
- chocolat et autres préparations alimentaires contenant du cacao,
- produits de la confiserie, de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie,
- pâtes alimentaires, mêmes cuites ou farcies,
- plats composés,
- sauces condimentaires préparées,
- potages ou bouillons,
- boissons à base d'extraits de plantes,
- glaces et sorbets.

Règlement
(CEE) 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

5.1.1 CRITÈRES DE PRODUCTION SPÉCIFIQUES

Un produit agricole ou une denrée alimentaire peut figurer au registre des attestations de spécificité :

a) s'il est produit à partir des matières premières traditionnelles ou s'il présente une composition traditionnelle ou un mode de production et/ou de transformation qui relève du type de production et/ou de transformation traditionnel;

b) si son nom est spécifique en lui-même et exprime la spécificité du produit agricole ou de la denrée alimentaire.

NE peut être enregistré, un produit agricole ou une denrée alimentaire :

- dont la spécificité réside dans la provenance ou l'origine géographique;
- dont la spécificité résulte uniquement de l'application d'une innovation technologique;
- dont le nom fait référence uniquement à des allégations d'ordre général utilisées pour un ensemble de produits agricoles ou de denrées alimentaires, ou à celles prévues par une réglementation communautaire particulière;
- dont le nom est abusif (tel que celui notamment qui ne correspond pas au cahier des charges ni aux expectatives du consommateur).

Règlement
(CEE) 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

5.1.2 ENREGISTREMENT

Pour pouvoir bénéficier d'une attestation de spécificité, un produit agricole ou une denrée alimentaire doit respecter un cahier des charges.

Le cahier des charges comporte au moins les éléments suivants :

a) le nom, rédigé dans une ou plusieurs langues;

b) la description de la méthode de production, y compris la nature et les caractéristiques de la matière première et/ou des ingrédients utilisés et/ou la méthode d'élaboration du produit agricole ou de la denrée alimentaire, se référant à la spécificité;

c) les éléments permettant d'évaluer le caractère traditionnel;

d) la description des caractéristiques du produit agricole ou de la denrée alimentaire par l'indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques qui se rapportent à la spécificité;

e) les exigences minimales et les procédures de contrôle de la spécificité.

Seul un groupement est habilité à introduire une demande tendant à faire enregistrer la spécificité d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire. La demande d'enregistrement comprenant le

cahier des charges est introduite auprès de l'autorité compétente de l'État membre dans lequel le groupement est établi. L'autorité compétente transmet la demande à la Commission, lorsqu'elle estime que les exigences sont remplies. La Commission transmet alors la demande d'enregistrement traduite aux autres États membres. La Commission procède ensuite à la publication de la demande au *Journal officiel des Communauté européénnes* et reçoit les lettres d'opposition. Si aucune opposition n'est notifiée à la Commission dans un délai de six mois, celle-ci inscrit l'attestation au registre. Ce n'est qu'à partir de ce moment qu'un producteur peut utiliser le symbole prescrit par l'UE et/ou la mention prescrite, dans l'étiquetage et la présentation d'une denrée alimentaire et la publicité faite à son égard.

Tout État membre peut faire valoir qu'une condition prévue dans le cahier des charges d'un produit bénéficiant d'une attestation de spécificité n'est plus remplie ou peut demander la modification d'un cahier des charges.

Règlement (CEE) 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

5.1.3 INSPECTION

Les denrées alimentaires bénéficiant d'une attestation de spécificité sont soumises à une structure de contrôle qui veille à ce que le producteur se conforme à l'information publiée (c.-à-d. aux modifications à la demande publiée au *Journal officiel*) avant et pendant la commercialisation du produit.

Règlement (CEE) 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

5.1.4 LISTE DES DENRÉES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

Les dénominations inscrites dans les annexes des règlements suivants figurent dans le registre des attestations de spécificité :

Règlement (CE) 2301/97 de la Commission du 20 novembre 1997, et ses modifications
Règlement (CEE0 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

5.2 PROTECTION DES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES ET DES APPELLATIONS D'ORIGINE

La Commission européenne tient un registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées au niveau de l'UE. Pour bénéficier d'une indication géographique protégée (IGP), le produit doit avoir une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique attribuable à cette origine géographique. Pour bénéficier d'une appellation d'origine protégée (AOP), il faut que la qualité ou les caractères soient dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique. Les dénominations enregistrées sont protégées contre toute imitation à la grandeur de l'UE.

Des dispositions autorisent des accords commerciaux avec des pays tiers qui sont en mesure de donner des garanties équivalentes relativement à la délivrance et à l'inspection des attestations d'IGP/AOP sur leur territoire. Lorsqu'une dénomination protégée d'un pays tiers et une

dénomination protégée de l'UE sont homonymes, l'enregistrement est accordé en tenant dûment compte des usages locaux et traditionnels et des risques effectifs de confusion. L'usage de telles dénominations n'est autorisé que si le pays d'origine du produit est clairement et visiblement indiqué sur l'étiquette.

On obtient la reconnaissance de l'UE lorsque la denrée alimentaire répond aux **critères de production spécifiques** et que les **modalités d'enregistrement** sont remplies. L'AOP/IGP est soumise à un **contrôle officiel**. Une fois qu'un producteur peut prouver que la denrée alimentaire respecte les critères de spécificité et que la structure de contrôle choisie a été approuvée, il peut, après enregistrement, utiliser la dénomination protégée.

Sont admissibles à une AOP/IGP les produits agricoles et denrées alimentaires qui suivent :

- bières,
- eaux minérales naturelles et eaux de source,
- boissons à base d'extraits de plantes,
- produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie,
- gommes et résines naturelles,
- foin,
- huiles essentielles,
- liège,
- cochenille (produit brut d'origine animale).

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

5.2.1 CRITÈRES SPÉCIFIQUES

Le nom d'une denrée alimentaire peut bénéficier d'une IGP s'il sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

a) originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays;
b) dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique; et
c) dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Le nom d'une denrée alimentaire peut bénéficier d'une AOP s'il sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire :

a) originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays;
b) dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique; et
c) dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

Sont assimilées à des appellations d'origine certaines désignations géographiques dont les matières premières des produits concernés proviennent d'une aire géographique plus vaste ou différente de l'aire de transformation, à condition :

a) que l'aire de production de la matière première soit délimitée;
b) qu'il existe des conditions particulières pour la production des matières premières;
c) qu'il existe un régime de contrôle assurant le respect de ces conditions.

NE peuvent être enregistrées :

• les dénominations devenues génériques;
• un nom lorsqu'il est en conflit avec le nom d'une variété végétale ou d'une race animale et que, de ce fait, il est susceptible d'induire le public en erreur quant à la véritable origine du produit.

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

5.2.2 ENREGISTREMENT

Pour bénéficier d'une AOP ou d'une IGP, un produit agricole ou une denrée alimentaire doit être conforme à un cahier des charges. Le cahier des charges comporte au moins les éléments suivants :

a) le nom du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant l'appellation d'origine ou l'indication géographique;

b) la description du produit agricole ou de la denrée alimentaire comprenant les matières premières, le cas échéant, et les principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques et/ou organoleptiques du produit ou de la denrée;

c) la délimitation de l'aire géographique;

d) les éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique;

e) la description de la méthode d'obtention du produit;

f) les éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique;

g) les références concernant la ou les structures de contrôle;

h) les éléments spécifiques de l'étiquetage liés à la mention « AOP » ou « IGP », selon le cas, ou les mentions traditionnelles équivalentes;

i) les exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communes et/ou nationales.

Seul un groupement, ou une personne physique ou morale, est habilité à introduire une demande d'enregistrement. La demande d'enregistrement est adressée à l'État membre dans lequel est située l'aire géographique. L'autorité compétente transmet la demande à la Commission, lorsqu'elle estime que les exigences sont remplies. La Commission transmet alors la demande d'enregistrement traduite aux autres États membres. La Commission procède ensuite à la publication de la demande au *Journal officiel des Communauté européennes* et reçoit les lettres d'opposition. Si aucune déclaration d'opposition n'est notifiée à la Commission dans un délai de six mois, l'AOP/IGP est inscrite dans le registre tenu par la Commission. Ce n'est qu'à partir de ce moment qu'un producteur peut utiliser l'AOP/IGP dans l'étiquetage et la présentation d'une denrée alimentaire et la publicité faite à son égard.

Tout État membre peut faire valoir qu'une condition prévue dans le cahier des charges d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire bénéficiant d'une dénomination protégée n'est pas remplie ou

peut demander la modification d'un cahier des charges. Les États membres peuvent aussi accorder une protection nationale transitoire jusqu'à ce que l'enregistrement soit obtenu.

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

5.2.3 INSPECTION

Les dénominations et les denrées alimentaires bénéficiant d'une AOP/IGP sont soumises à une structure de contrôle qui veille à ce que le producteur se conforme à l'information publiée (c.-à-d. aux modifications à la demande publiée au *Journal officiel*) avant et pendant la commercialisation du produit bénéficiant d'une dénomination protégée. Les coûts occasionnés par les contrôles prévus sont supportés par les producteurs utilisant la dénomination protégée.

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

5.2.4 PROTECTION DES DÉNOMINATIONS ENREGISTRÉES

Les dénominations enregistrées sont protégées contre toute :

• utilisation commerciale directe ou indirecte d'une dénomination enregistrée pour des produits NON couverts par l'enregistrement, dans la mesure où ces produits sont comparables à ceux enregistrés sous cette dénomination ou dans la mesure où cette utilisation permet de profiter de la réputation de la dénomination protégée;

• usurpation, imitation ou évocation, même si l'origine véritable du produit est indiquée ou si la dénomination protégée est traduite ou accompagnée d'une expression telle que « **genre** », « **type** », « **méthode** », « **façon** », « **imitation** » ou d'une expression similaire;

• autre indication fausse ou fallacieuse quant à la provenance, l'origine, la nature ou les qualités substantielles du produit figurant sur le conditionnement ou l'emballage, sur la publicité ou sur des documents afférents au produit concerné;

• autre pratique susceptible d'induire le public en erreur quant à la véritable origine du produit.

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

5.2.5 USAGE D'UNE MARQUE

L'usage d'une marque en conflit avec une AOP/IGP est autorisée si la marque a été enregistrée de bonne foi avant la date de dépôt de la demande d'enregistrement de l'AOP/IGP et si la marque est conforme aux dispositions relatives aux marques prévues par l'UE.

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

5.2.6 LISTE DES AOP/IGP

Les dénominations figurant dans les annexes des règlements suivants sont enregistrées comme

AOP/IGP :

Règlement
(CE) 1107/96 de la Commission du 12 juin 1996, et ses modifications
Règlement
(CE) 2400/96 de la Commission du
17 décembre
1996, et ses modifications

Seuls les producteurs de la région concernée peuvent utiliser les dénominations enregistrées qui précèdent, mais les États membres peuvent maintenir les mesures nationales autorisant leur utilisation pendant une période limitée à cinq ans après la date de publication du règlement en cause.

Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

6. CONTRÔLE ET HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES

6.1 CONTRÔLE OFFICIEL

La directive 89/397/CEE établit les principes généraux relatifs à l'exercice du contrôle officiel des denrées alimentaires. Elle prévoit le contrôle par les autorités compétentes de la conformité :

a) des denrées alimentaires;

b) des additifs alimentaires, des vitamines, des sels minéraux, des oligo-éléments et des autres produits d'addition destinés à être vendus en tant que tels;

c) des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

6.1.1 INSPECTIONS

Le contrôle est effectué d'une façon régulière et particulièrement en cas de soupçon de non-conformité. Des inspecteurs disposant de pouvoirs suffisants effectuent un contrôle au stade de production que l'autorité compétente juge le plus approprié en vue de la recherche envisagée. Le contrôle s'étend à tous les stades de la production, de la fabrication, de l'importation dans l'UE, du traitement, de l'entreposage, du transport, de la distribution et du commerce. Le contrôle consiste en une ou plusieurs des opérations suivantes : inspection, prélèvement d'échantillons et analyse, contrôle de l'hygiène du personnel, examen du matériel scriptural et documentaire, examen des systèmes de vérification éventuellement mis en place par l'entreprise.

Sont soumis à l'inspection :

a) l'état et l'usage qui est fait, aux différents stades de la production, de la fabrication, etc., des terrains, locaux, bureaux, installations et de leur environnement, des moyens de transport, équipement et matériels;

b) les matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques et autres produits mis en oeuvre pour la préparation et la production des denrées alimentaires;

c) les produits semi-finis;

d) les produits finis;

e) les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires;

f) les produits et procédés de nettoyage et d'entretien et les pesticides;

g) les procédés utilisés pour la fabrication ou le traitement des denrées alimentaires;

h) l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires;

i) les moyens de conservation.

Les inspections peuvent être complétées par :

• l'audition du responsable de l'entreprise inspectée et des personnes travaillant pour le compte de cette entreprise;

• le relevé des valeurs enregistrées pour les instruments de mesurage mis en place par l'entreprise;

• des contrôles, effectués par l'autorité compétente avec ses propres instruments, de mesures faites au moyen des instruments mis en place par l'entreprise.

Des échantillons peuvent être prélevés aux fins d'analyse par des laboratoires officiels. Les entreprises assujetties à une analyse des échantillons peuvent demander une contre-expertise.

Les listes des autorités compétentes et des laboratoires officiels sont publiées au *Journal officiel des Communauté*
européennes
(série « C »).

Directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

6.1.2 PRÉLÈVEMENT D'ÉCHANTILLONS ET ANALYSES

Lorsqu'il est nécessaire d'introduire des modes de prélèvement d'échantillons ou des méthodes d'analyse commune, destinés à déterminer la composition, les caractéristiques de fabrication, le conditionnement ou l'étiquetage d'une denrée alimentaire, ces modes ou méthodes sont arrêtés par la Commission, le cas échéant par le Conseil, après examen eu égard aux critères suivants, énumérés à l'annexe de la directive 85/591/CEE :

a) spécificité;
b) exactitude;
c) précision : répétabilité au sein du même laboratoire et reproductibilité dans le temps au sein du même laboratoire ou dans des laboratoires différents; variabilité;
d) limite de détection;
e) sensibilité;
f) praticabilité et applicabilité;
g) autres critères pouvant être retenus selon les nécessités.

Directive 85/591/CEE du Conseil du 20

décembre 1985

6.2 HYGIÈNE

La directive 93/43/CEE établit les règles générales d'hygiène des denrées alimentaires au sein de l'UE ainsi que les modalités de vérification du respect desdites règles. La préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention et la vente ou la mise à disposition de denrées alimentaires sont effectuées de manière hygiénique.

Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, et ses modifications

6.2.1 RESPONSABILITÉS DES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en oeuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) :

a) analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire,
b) mettre en évidence les niveaux et moments de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter,
c) établir quels points parmi ceux qui ont été mis en évidence sont déterminants pour la sécurité alimentaire,
d) définir et mettre en oeuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques,
e) revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

Les entreprises du secteur alimentaire respectent les règles d'hygiène énoncées à l'annexe de la directive 93/43/CEE, dont les suivantes sont présentées en détail :

a) les prescriptions générales pour les locaux;
b) les prescriptions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées;
c) les prescriptions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires, aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, aux locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration, ainsi qu'aux distributeurs automatiques;
d) les exigences applicables aux équipements;
e) les exigences applicables au transport;
f) les exigences relatives aux déchets alimentaires;
g) les exigences relatives à l'approvisionnement en eau;
h) les exigences relatives à l'hygiène personnelle;
i) les dispositions applicables aux denrées alimentaires;
j) les exigences relatives à la formation.

Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, et ses modifications

6.2.2 GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

ÉM - Les États membres encouragent l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des règles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires. S'il se révèle nécessaire d'élaborer à l'échelle européenne les guides de bonnes pratiques d'hygiène, la Commission consulte les États membres. Les titres et références des guides européens de bonnes pratiques d'hygiène mis au point sont publiés au *Journal officiel des Communauté européennes* (série « C »).

Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, et ses modifications

6.2.3 CONTRÔLE

Les autorités compétentes procèdent à des contrôles en vue d'assurer que les denrées alimentaires, y compris celles qui sont importées dans l'UE, sont conformes aux règles d'hygiène. Les inspections effectuées par les autorités compétentes comportent une évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés à l'exercice des activités de l'entreprise. Les autorités compétentes attachent une attention particulière aux points de contrôle critiques mis en évidence par les entreprises du secteur alimentaire afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit.

Si, lors des contrôles, les autorités compétentes constatent que le non-respect des règles d'hygiène est susceptible de compromettre la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, elles prennent les mesures adéquates, qui peuvent, par exemple, inclure le retrait et/ou la destruction de la denrée alimentaire ou la fermeture de tout ou partie de l'entreprise pour une période appropriée. Toute personne physique ou morale concernée par le contrôle a un droit de recours contre les mesures prises par l'autorité compétente à la suite du contrôle.

Si un problème d'hygiène susceptible de constituer un risque grave pour la santé humaine apparaît ou s'étend sur le territoire d'un pays tiers, la Commission, de sa propre initiative ou sur demande d'un État membre, prend sans délai, les mesures suivantes :

• suspension des importations en provenance de tout ou partie du pays tiers concerné et, le cas échéant, du pays tiers de transit et/ou

• fixation de conditions particulières pour les denrées alimentaires provenant de tout ou partie du pays tiers concerné.

Normalement, la Commission consulte, sauf dans des cas d'urgence, les États membres avant de prendre les mesures mentionnées ci-dessus. La Commission peut, dans le cas prévu ci-dessus, prendre des mesures conservatoires temporaires à l'égard des denrées alimentaires concernées.

Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, et ses modifications

6.3 DENRÉES ALIMENTAIRES TRAITÉES PAR IONISATION

Les conditions qui doivent être respectées pour l'autorisation des denrées alimentaires traitées par ionisation sont énoncées à l'annexe I de la directive 1999/2/CE. L'irradiation peut être effectuée au moyen des sources énumérées à l'annexe II et conformément aux doses et aux méthodes prévues dans l'annexe III de la directive 1999/2/CE.

La directive 1999/3/CE dresse une liste des denrées alimentaires pouvant être soumises à un traitement par ionisation ainsi que des doses maximales d'irradiation autorisées :

Catégorie de denrée alimentaire	Limite maximale de la dose d'irradiation globale moyenne absorbée (kGy)
Herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux	10

L'étiquetage des denrées alimentaires traitées par ionisation comprend la mention « **traité par rayonnements ionisants** » ou « **traité par ionisation** ». La même mention est requise pour signaler les ingrédients irradiés utilisés dans des ingrédients composés de denrées alimentaires, même si ceux-ci interviennent pour moins de 25 % dans le produit fini. La mention signalant le traitement doit, dans tous les cas, figurer sur les documents accompagnant les denrées alimentaires irradiées ou s'y référant.

Les denrées alimentaires traitées par ionisation qui sont importées doivent satisfaire aux conditions applicables à ces denrées alimentaires. Les documents qui les accompagnent doivent indiquer le nom et l'adresse de l'unité qui a pratiqué l'irradiation et comporter les renseignements suivants :

a) la nature et la quantité des denrées alimentaires irradiées;

b) le numéro de lot;

c) le donneur d'ordre du traitement par irradiation;

d) le destinataire des denrées alimentaires traitées;

e) la date d'irradiation;

f) les matériaux d'emballage utilisés pendant le traitement;

g) les paramètres de contrôle du procédé d'irradiation prévus à l'annexe III de la directive 1999/2/CE, les contrôles dosimétriques effectués et leurs résultats, en précisant, en particulier, les valeurs limites inférieure et supérieure de la dose absorbée et le type de rayonnement ionisant;

h) la référence aux mesures de validation effectuées avant l'irradiation.

Les denrées alimentaires traitées par ionisation qui sont importées doivent avoir été traitées dans une unité d'irradiation agréée par la Communauté et figurant sur la liste des unités agréées.

Directive 1999/2/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999
Directive 1999/3/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999

7. CONTAMINATION

La mise sur le marché de denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé publique et en particulier sur le plan toxicologique, d'un contaminant est INTERDITE. Les teneurs en contaminants doivent en outre être maintenues aux niveaux les plus faibles que permettent raisonnablement de bonnes pratiques au cours de toutes les étapes de la production, de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage.

Des tolérances maximales en ce qui concerne certains contaminants comme la contamination radioactive, les solvants d'extraction et les résidus de pesticides sont fixées. Ces tolérances peuvent comprendre les éléments suivants :

a) des limites pour le même contaminant dans différentes denrées alimentaires,

b) des limites de détection analytiques,

c) une référence aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse à appliquer.

ÉM - En l'absence de règles établies par l'UE relativement aux tolérances maximales, les États membres peuvent adopter des dispositions nationales en consultation avec les autres États membres.

Règlement (CEE) 315/93 du Conseil du 8 février 1993

7.1 CONTAMINATION RADIOACTIVE

L'UE définit la procédure à suivre pour fixer les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive des denrées alimentaires pouvant être commercialisées après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique.

Les niveaux maximaux admissibles pour les aliments pour nourrissons, produits laitiers, liquides destinés à la consommation et autres denrées alimentaires à l'exception de celles de moindre importance (denrées alimentaires de moindre importance n'intervenant que très faiblement dans le régime alimentaire de la population) figurent à l'annexe du règlement (Euratom) 3954/87. Une liste des denrées alimentaires de moindre importance et des niveaux maximaux qui doivent leur être appliqués sont présentés à l'annexe du règlement (Euratom) 944/89.

La décision 87/600/Euratom fixe les modalités de transmission des informations à la Commission et aux États membres concernant des taux anormaux de radioactivité ou des accidents nucléaires survenus dans des États autres que des États membres.

Les denrées alimentaires importées des pays tiers ayant subi un accident nucléaire sont considérées comme commercialisées si elles font l'objet, sur le territoire douanier de l'UE, d'une procédure douanière autre que celle du transit douanier.

Règlement (Euratom)3954/87 du Conseil du 22 décembre 1987, et ses modifications
Déision 87/600/Euratom du Conseil du 14 décembre

1987
Règlement
(Euratom) 944/89 de la Commission du 12 avril 1989

7.2 SOLVANTS D'EXTRACTION

L'UE établit des règles relatives à l'utilisation de solvants d'extraction dans la fabrication des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients. Les règles en question ne s'appliquent toutefois pas aux solvants d'extraction utilisés pour la production d'additifs alimentaires, de vitamines et d'autres additifs nutritionnels, sauf si ces additifs alimentaires, vitamines et autres additifs nutritionnels figurent sur une des listes à l'annexe de la directive 88/344/CEE.

L'utilisation dans les denrées alimentaires des substances et matières énumérées à l'annexe de la directive 88/344/CEE est autorisée si ces substances et matières servent de solvants d'extraction dans la fabrication des denrées alimentaires. Elles sont néanmoins soumises aux conditions d'emploi et au respect des critères de pureté et des limites maximales de résidus prévus. Les substances énumérées à l'annexe de la directive 88/344/CEE et destinées, en tant que solvants d'extraction, à l'usage alimentaire NE peuvent être mises sur le marché que si leurs emballages, récipients ou étiquettes portent les mentions suivantes, inscrites de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles :

a) la dénomination de vente indiquée à l'annexe de la directive 88/344/CEE;
b) une mention claire indiquant que la substance est de qualité appropriée à son usage pour l'extraction des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients;
c) une mention permettant d'identifier le lot :
d) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
e) la quantité nette exprimée en unités de volume;
f) si nécessaire, les conditions particulières de conservation ou d'utilisation.

Les mentions aux points c) à f) ci-dessus peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux relatifs au lot, à fournir avec ou avant la livraison.

Directive 88/344/CEE du Conseil du 13 juin 1988, et ses modifications

7.3 RÉSIDUS DE PESTICIDES

L'UE établit des règles relatives à l'utilisation de pesticides chimiques dans la production végétale, la production de produits végétaux et la production animale. Des teneurs maximales ont été fixées pour certains résidus de pesticides dans et sur certaines denrées alimentaires comme les céréales, les fruits et légumes et certains produits d'origine animale. Les méthodes de prélèvement d'échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle prévu des teneurs maximales sont décrites dans les directives 86/362/CEE, 86/363/CEE et 76/895/CEE.

Les céréales énumérées à l'annexe I de la directive 86/362/CEE ne peuvent contenir, dès leur mise en circulation, des teneurs en résidus de pesticides dépassant les teneurs maximales fixées à l'annexe II de la directive 86/362/CEE. Les États membres peuvent autoriser la présence sur et dans les céréales des résidus de pesticides énumérés à la partie B de l'annexe II de la directive 86/362/CEE en quantités plus élevées que celles qui y sont fixées si ces produits ne sont pas destinés à la consommation immédiate et s'il est garanti, par un contrôle approprié, qu'ils ne peuvent être mis à la disposition de l'utilisateur final ou du consommateur.

Les denrées alimentaires d'origine animale énumérées à l'annexe I de la directive 86/363/CEE ne

peuvent contenir, dès leur mise en circulation, de teneurs en résidus de pesticides dépassant les teneurs maximales fixées à l'annexe II de la directive 86/363/CEE.

Les fruits et légumes énumérés à l'annexe I de la directive 76/895/CEE ne peuvent contenir, dès leur mise ne circulation, des teneurs en résidus de pesticides dépassant les teneurs maximales fixées à l'annexe II de la directive 76/895/CEE, sauf dans les cas que les États membres estiment justifiés.

La directive 90/642/CEE établit aussi des limites maximales de pesticides aux produits d'origine végétale, tels qu'ils sont définis dans l'annexe I. Ces produits NE CONTIENNENT PAS à partir du moment où ils sont mis en circulation, de niveaux de résidus de pesticide supérieurs à ceux qui sont précisés dans l'annexe II de la directive 90/642/CEE.

Directive 76/895/CEE du Conseil du 23 novembre 1976, et ses modifications
Directive 86/362/CEE du Conseil du 24 juillet 1986, et ses modifications
Directive 86/363/CEE du Conseil du 24 juillet 1986, et ses modifications
Directive 90/642/CEE du Conseil du 27 novembre 1990, et ses modifications

8. MÉTHODES DE FABRICATION ET DE TRANSFORMATION

8.1 ALIMENTS SURGELÉS

L'UE établit des règles relatives à la composition, à la préparation, à l'entreposage, à l'étiquetage et au conditionnement des aliments surgelés.

Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 déembre 1988

8.1.1 COMPOSITION, PRÉPARATION, ENTREPOSAGE

Les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur.

La préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Les media frigorigènes dont l'emploi en contact direct avec les aliments surgelés est autorisé sont l'air, l'azote et l'anhydride carbonique.

L'UE fixe les modalités relatives au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés (annexes I et II de la directive 92/2/CEE). La température des aliments surgelés doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à -18 °C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum pendant le transport. Les moyens de transport et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température pour mesurer fréquemment, et à intervalle régulier, la température de l'air à laquelle sont soumises les denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine. Dans le cas du transport, les instruments de mesure doivent être approuvés par l'autorité compétente du pays dans lequel les moyens de transport sont immatriculés. Les enregistrements de la température ainsi obtenus doivent être datés et conservés par les opérateurs pendant au moins un an ou plus longtemps suivant la nature de la denrée.

peuvent contenir, dès leur mise en circulation, de teneurs en résidus de pesticides dépassant les teneurs maximales fixées à l'annexe II de la directive 86/363/CEE.

Les fruits et légumes énumérés à l'annexe I de la directive 76/895/CEE ne peuvent contenir, dès leur mise ne circulation, des teneurs en résidus de pesticides dépassant les teneurs maximales fixées à l'annexe II de la directive 76/895/CEE, sauf dans les cas que les États membres estiment justifiés.

La directive 90/642/CEE établit aussi des limites maximales de pesticides aux produits d'origine végétale, tels qu'ils sont définis dans l'annexe I. Ces produits NE CONTIENNENT PAS à partir du moment où ils sont mis en circulation, de niveaux de résidus de pesticide supérieurs à ceux qui sont précisés dans l'annexe II de la directive 90/642/CEE.

Directive 76/895/CEE du Conseil du 23 novembre 1976, et ses modifications
Directive 86/362/CEE du Conseil du 24 juillet 1986, et ses modifications
Directive 86/363/CEE du Conseil du 24 juillet 1986, et ses modifications
Directive 90/642/CEE du Conseil du 27 novembre 1990, et ses modifications

8. MÉTHODES DE FABRICATION ET DE TRANSFORMATION

8.1 ALIMENTS SURGELÉS

L'UE établit des règles relatives à la composition, à la préparation, à l'entreposage, à l'étiquetage et au conditionnement des aliments surgelés.

Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 déembre 1988

8.1.1 COMPOSITION, PRÉPARATION, ENTREPOSAGE

Les matières premières utilisées pour la fabrication des aliments surgelés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter le degré nécessaire de fraîcheur.

La préparation des produits à traiter et la surgélation doivent être effectuées sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

Les media frigorigènes dont l'emploi en contact direct avec les aliments surgelés est autorisé sont l'air, l'azote et l'anhydride carbonique.

L'UE fixe les modalités relatives au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés (annexes I et II de la directive 92/2/CEE). La température des aliments surgelés doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à -18 °C ou plus bas, avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum pendant le transport. Les moyens de transport et les locaux d'entreposage doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température pour mesurer fréquemment, et à intervalle régulier, la température de l'air à laquelle sont soumises les denrées surgelées destinées à l'alimentation humaine. Dans le cas du transport, les instruments de mesure doivent être approuvés par l'autorité compétente du pays dans lequel les moyens de transport sont immatriculés. Les enregistrements de la température ainsi obtenus doivent être datés et conservés par les opérateurs pendant au moins un an ou plus longtemps suivant la nature de la denrée.

Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 déembre 1988
Directive 92/1/CEE de la Commission du 13 janvier 1992
Directive 92/2/CEE de la Commission du 13 janvier 1992

8.1.2 EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE SUPPLÉMENTAIRES

En plus des exigences d'étiquetage énumérées à la section 1.4, les exigences suivantes s'appliquent aux aliments surgelés destinés à être livrés au consommateur final :

a) la dénomination de vente doit être complétée par la mention « **surgelé** »;
b) l'indication de la date de durabilité minimale doit être accompagnée par l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire et par l'indication de la température de conservation et/ou de l'équipement de conservation requis;
c) une mention permettant d'identifier le lot;
d) une communication claire du genre « **ne pas recongeler après décongélation** ».

Les aliments surgelés NON destinés à être livrés au consommateur final ni aux collectivités comporte les seules mentions obligatoires suivantes qui doivent figurer sur l'emballage, le récipient ou le conditionnement ou sur une étiquette liée à ceux-ci :

a) la dénomination de vente complétée par la mention « **surgelé** »;
b) la quantité nette exprimée en unité de masse;
c) une mention permettant d'identifier le lot;
d) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 déembre 1988
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989

8.1.3 EMBALLAGE

En plus de respecter les exigences relatives à l'emballage indiquées aux sections 3 et 6, les aliments surgelés destinés à être livrés au consommateur final doivent être conditionnés par le fabricant ou le conditionneur dans des préemballages appropriés qui les protègent contre les contaminations extérieures microbiennes ou autres et contre le dessèchement.

Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 déembre 1988

8.2 PRODUITS BIOLOGIQUES

Les produits « **biologiques** », c.-à-d. portant des indications se référant au mode de production biologique peuvent être :

• des produits agricoles végétaux non transformés ou des animaux d'élevage et des produits animaux non transformés qui sont conformes aux règles spécifiques de production et de contrôle prévues dans les annexes I et III du règlement (CEE) 2092/91;

• des produits agricoles végétaux et des produits animaux transformés destinés à l'alimentation humaine, préparés essentiellement à partir d'un ou de plusieurs ingrédients d'origine végétale et/ou animale.

• les aliments des animaux, les aliments composés pour animaux et les matières premières pour aliments des animaux non couverts par le premier point ci-dessus.

Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

8.2.1 MODES DE PRODUCTION PARTICULIERS

8.2.1a PRODUITS DONT AU MOINS 95 % DES INGRÉDIENTS PROVIENNENT DE PRODUITS OBTENUS SELON LES RÈGLES DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

Un produit portant des indications se référant au mode de production biologique peut, dans l'étiquetage, être caractérisé par l'indication « **biologique** » si :

a) au moins 95 % des ingrédients d'origine agricole du produit sont des produits ou proviennent de produits obtenus selon les règles de la production biologique ou sont importés de pays tiers conformément aux exigences du règlement (CEE) 2092/91;
b) tous les autres ingrédients d'origine agricole du produit sont inclus dans l'annexe VI point C du règlement (CEE) 2092/91 ou ont été provisoirement autorisés par un État membre;
c) le produit contient uniquement des substances figurant à l'annexe VI point A du règlement (CEE) 2092/91 en tant qu'ingrédients d'origine non agricole;
d) le produit ou ses ingrédients N'ONT PAS été soumis à des traitements au moyen de substances NE FIGURANT PAS à l'annexe VI point B du règlement (CEE) 2092/91;
e) le produit ou ses ingrédients N'ONT PAS été soumis à des traitements au moyen de rayons ionisants;
f) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis aux mesures de contrôle prévues;
g) l'étiquetage comporte la mention du nom et/ou du numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel est soumis l'opérateur;
h) le produit a été obtenu sans l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés et/ou de produits dérivés de tels organismes.

Les indications faisant référence au mode de production biologique doivent établir clairement qu'elles concernent un mode de production agricole et doivent être accompagnées d'une mention des ingrédients d'origine agricole visés, à moins que cette mention ne figure clairement dans la liste des ingrédients.

Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

8.2.1b PRODUITS DONT AU MOINS 70 % DES INGRÉDIENTS PROVIENNENT DE PRODUITS OBTENUS SELON LES RÈGLES DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE

Un produit portant des indications se référant au mode de production biologique peut, dans l'étiquetage, être caractérisé par l'indication « **X % des ingrédients d'origine agricole ont été**

obtenus selon les règles de la production biologique » si :

a) au moins 70 % des ingrédients d'origine agricole du produit sont des produits ou proviennent de produits obtenus selon les règles de la production biologique ou sont importés de pays tiers conformément aux exigences du règlement (CEE) 2092/91;

b) tous les autres ingrédients d'origine agricole du produit sont inclus dans l'annexe VI point C du règlement (CEE) 2092/91 ou ont été provisoirement autorisés par un État membre;

c) les indications faisant référence au mode de production biologique figurent sur la liste des ingrédients et sont présentées dans une couleur, un format et un style de caractères identiques à ceux des autres indications de la liste des ingrédients.

d) les indications faisant référence au mode de production biologique doivent également apparaître dans une mention séparée (« **X % des ingrédients d'origine agricole ont été obtenus selon les règles de la production biologique** ») apparaissant dans le même champ visuel que la dénomination de vente;

e) le produit contient uniquement des substances figurant à l'annexe VI point A du règlement (CEE) 2092/91 en tant qu'ingrédients d'origine non agricole;

f) le produit ou ses ingrédients N'ONT PAS été soumis à des traitements au moyen de substances NE FIGURANT PAS à l'annexe VI point B du règlement (CEE) 2092/91;

g) le produit ou ses ingrédients N'ONT PAS été soumis à des traitements au moyen de radiation ionisante;

h) le produit a été préparé ou importé par un opérateur soumis aux mesures de contrôle prévues;

i) l'étiquetage comporte la mention du nom et/ou du numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel est soumis l'opérateur.

j) le produit a été obtenu sans l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés et/ou de produits dérivés de tels organismes.

Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

8.2.2 PÉRIODE DE CONVERSION

Les indications sur les produits végétaux faisant référence à la conversion à l'agriculture biologique doivent être formulées selon les termes « **produit en conversion vers l'agriculture biologique** » et doivent être présentées dans une couleur, un format et un style de caractères qui NE SOIENT PAS plus apparents que la dénomination de vente du produit. Dans la formulation de la mention, les mots « **agriculture biologique** » NE DOIVENT PAS être plus apparents que les mots « **produit en conversion vers** ». Les produits dont l'étiquetage fait référence à la conversion à l'agriculture biologique doivent respecter les exigences mentionnées plus haut et avoir été produits après une période de conversion d'au moins 12 mois même si le statut « **biologique** » n'est normalement accordé qu'après une période de conversion de 2 ou 3 ans.

es produits ne doivent contenir qu'un seul ingrédient végétal d'origine agricole. Le produit ne doit pas avoir été obtenu avec l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés et/ou de produits dérivés de tels organismes.

L'étiquetage doit également comporter la mention du nom et/ou du numéro de code de l'autorité ou de l'organisme de contrôle auquel est soumis l'opérateur ayant effectué la dernière opération de production ou de préparation.

Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

8.2.3 PRODUITS BIOLOGIQUES IMPORTÉS

Des dispositions visent les produits biologiques importés d'un pays tiers, lorsque le pays tiers est reconnu par l'UE et lorsque les produits ont été soumis à des règles de production et de contrôle équivalentes à celles de l'UE. On trouve à l'annexe du règlement (CEE) 94/92 la liste des pays tiers approuvés. Ce règlement précise les exigences à respecter pour qu'un pays soit inclus dans la liste.

L'autorité ou l'organisme compétent dans le pays tiers doit délivrer un certificat de contrôle attestant que le lot a été obtenu dans le respect de ces règles. Le règlement (CEE) 3457/92 fournit un modèle de certificat de contrôle. Le certificat doit accompagner la marchandise, sous la forme de son exemplaire original, jusqu'à l'exploitation du premier destinataire.

Les produits sont importés d'un pays tiers dans des emballages ou des contenants appropriés, qui sont fermés afin d'empêcher toute substitution du contenu. Les produits doivent identifier l'exportateur et comporter toute marque et tout numéro permettant d'établir le lien entre le lot et le certificat de contrôle.

Les producteurs canadiens d'aliments biologiques peuvent être certifiés en vertu de la *Norme nationale du Canada sur l'agriculture biologique* élaborée par le Conseil consultatif canadien de la production biologique (CCCPB). Toutefois, cette norme n'est pas encore approuvée comme l'équivalent des normes de l'UE, de telle sorte que le Canada n'est pas compris dans la liste du règlement (CEE) 94/92. Au moment où ce guide a été rédigé, le Canada comptait soumettre à la Commission la norme nationale sur l'agriculture biologique en précisant qu'un système de contrôle et d'accréditation est en cours d'élaboration (le CCCPB demande d'être reconnu comme organisme de certification au Canada). Le processus d'approbation de l'UE repose sur une évaluation de la norme canadienne, du système de contrôle et de l'organisme de certification. Pour que l'approbation soit accordée, il faut que les normes de production et de contrôle soient jugées équivalentes aux normes de l'UE et que l'organisme de contrôle du pays tiers satisfasse aux exigences de la norme EN45011 de l'UE ou de la norme internationale ISO 65.

Entre-temps, les producteurs canadiens peuvent exporter leurs produits vers l'UE jusqu'au 31 décembre 2005, sous réserve de certaines conditions. L'importateur doit fournir la preuve à l'autorité de l'État membre que les produits sont fabriqués conformément aux règles de production de l'UE et sont soumis à des mesures de contrôle équivalentes au régime de contrôle de l'UE. Essentiellement, les producteurs canadiens doivent se conformer à la norme EN45011 ou à la norme équivalente ISO 65 pour avoir le droit d'exporter leurs produits vers des États membres. La norme européenne a été établie en 1995, d'après la norme ISO 65, pour assurer la conformité de tous les organismes de certification, y compris ceux des pays tiers. Il appartient à l'État membre d'évaluer la conformité du pays tiers. Il peut le faire par l'intermédiaire : 1) d'un organisme d'accréditation officiel dans le pays tiers ou dans l'État membre; 2) d'une autorité gouvernementale dans le pays tiers; ou 3) d'un organisme compétent au sein de l'État membre qui accorde les autorisations.

Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications
Règlement (CEE)
94/92 de la Commission du 14 janvier 1992, et ses modifications

Règlement (CEE)
3457/92 de la Commission du 30 novembre 1992

8.2.4 RÉGIME DE CONTRÔLE

L'étiquette des produits biologiques qui sont visés par le régime de contrôle peut porter une mention telle « **Agriculture biologique - Système de contrôle CEE** » si les produits :

a) sont conformes aux dispositions de la section 8.2.1.a;

b) ont été soumis au régime de contrôle pendant toutes les opérations de leur production et préparation;
c) sont vendus directement par le producteur ou le préparateur au consommateur final dans un emballage scellé ou sont offerts en vente en tant qu'aliments préemballés;

d) portent sur l'étiquetage le nom et/ou la raison sociale du producteur, du préparateur ou du vendeur, accompagnés du nom ou du numéro de code de l'organisme de contrôle, et satisfont aux autres exigences d'étiquetage.

Aucune allégation ne peut être faite dans l'étiquetage ou la publicité suggérant à l'acheteur que le symbole de contrôle constitue une garantie d'une qualité organoleptique, nutritionnelle ou sanitaire supérieure.

Règlement
(CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

8.3 NOUVEAUX ALIMENTS

Des exigences spécifiques supplémentaires en matière d'étiquetage sont fixées pour les nouveaux aliments et nouveaux ingrédients alimentaires (y compris les additifs et les arômes) qui relèvent des catégories suivantes :

• aliments et ingrédients alimentaires contenant des organismes génétiquement modifiés;

• aliments et ingrédients alimentaires produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, mais n'en contenant pas;

• aliments et ingrédients alimentaires présentant une structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée;

• aliments et ingrédients alimentaires composés de micro-organismes, de champignons ou d'algues ou isolés à partir de ceux-ci;

• aliments et ingrédients alimentaires composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci et les ingrédients alimentaires isolés à partir d'animaux, à l'exception des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par des pratiques de multiplication ou de reproduction traditionnelles;

• aliments et ingrédients alimentaires auxquels a été appliqué un procédé de production qui n'est pas couramment utilisé, lorsque ce procédé entraîne dans la composition ou dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables.

Remarque : Au moment où ce guide a été rédigé, la Commission européenne envisageait de publier des directives plus détaillées relatives à l'étiquetage des nouveaux aliments contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM). La Commission a aussi l'intention d'élaborer un règlement sur les nouveaux aliments pour animaux. La directive 90/220/CEE fait actuellement l'objet d'une révision qui vise à améliorer le traçabilité et l'étiquetage des OGM et à modifier les règles d'évaluation des risques. Par ailleurs, différents États membres se sont dotés de dispositions nationales ou de lignes directrices volontaires concernant l'étiquetage des produits alimentaires contenant des OGM.

Règlement
(CE) 258/97 du Parlement
européen
et du Conseil du 27 janvier 1997
Règlement (CE)
50/2000 de la Commission du 10 janvier 2000

8.3.1 ÉTIQUETAGE

Si un nouvel aliment ou nouvel ingrédient alimentaire (y compris les additifs et les arômes) a été soumis aux démarches nécessaires d'évaluation de ses conséquences pour la santé humaine et l'environnement, et a été autorisé à l'intérieur de l'UE, il ne peut être commercialisé que si le consommateur final est informé de :

a) toute caractéristique ou propriété alimentaire, telle que la composition, la valeur nutritive ou les effets nutritionnels, l'usage auquel l'aliment est destiné, en raison de laquelle un nouvel aliment ou ingrédient alimentaire n'est plus équivalent[8]

à un aliment ou ingrédient existant;

b) la présence dans le nouvel aliment ou ingrédient alimentaire de matières qui ne sont pas présentes dans une denrée alimentaire équivalente[9] existante et qui peuvent avoir des incidences sur la santé de certaines catégories de la population;

c) la présence dans le nouvel aliment ou ingrédient alimentaire de matières qui ne sont pas présentes dans la denrée alimentaire équivalent[10] existante et qui suscitent une réserve d'ordre éthique;

d) la présence d'un organisme génétiquement modifié selon des techniques de modification génétique dont la liste non exhaustive figure à l'annexe 1A partie 1 de la directive 90/220/CEE.

Le règlement (CE) 258/97 relatif aux nouveaux aliments exige que l'étiquette de tous les aliments, additifs et arômes qui contiennent de l'ADN ou des protéines résultant d'une modification génétique précise les exigences suivantes :

• la mention « **génétiquement modifié** » ou « **produit à partir de ...(soja, maïs ou autre) génétiquement modifié** », selon le cas, apparaît dans la liste des ingrédients entre parenthèses, immédiatement après le nom de l'ingrédient en question. À titre subsidiaire, cette mention peut aussi être ajoutée, de façon bien visible, dans une note au bas de la liste des ingrédients. Dans le cas des produits pour lesquels il n'existe pas de liste des ingrédients, la mention ci-dessus apparaît clairement dans l'étiquetage du produit;

• lorsqu'un ingrédient est désigné par le nom d'une catégorie, cette désignation est complétée par la mention « **contient des . . . fabriqué(s) à partir de soja/maïs génétiquement modifié** »;

• lorsqu'un ingrédient d'un ingrédient composé est obtenu à partir de denrées alimentaires produites à partir de soja ou de maïs génétiquement modifié, il est indiqué dans l'étiquetage du produit fini, accompagné de la mention « **produit à partir de soja génétiquement modifié** » **ou** « **produit à partir de maïs génétiquement modifié** ».

Le règlement (CE) 49/2000 (modifiant le règlement (CE) 1139/98) prévoit qu'il n'est pas obligatoire d'indiquer sur l'étiquetage la présence d'OGM si la denrée alimentaire contient de l'ADN ou des protéines résultant d'une modification génétique « dans des proportions ne dépassant pas 1 % des ingrédients considérés individuellement », à condition que cette présence soit accidentelle.

La Commission européenne a l'intention d'élaborer une liste négative de denrées alimentaires pour lesquelles la présence d'OGM n'aurait pas à être signalée.

Règlement
(CE) 258/97 du Parlement
européen
et du Conseil du 27 janvier 1997
Règlement
(CE) 1139/98 du Conseil du 26 mai 1998, et ses modifications
Règlement
(CE) 50/2000 de la Commission du 10 janvier 2000

8.3.2 AUTORISATION

Les produits renfermant des OGM ou constitués d'OGM qui doivent être mis sur le marché doivent être au préalable soumis à l'autorisation de la Communauté. Avant qu'un OGM puisse être mis sur le marché comme produit ou à l'intérieur d'un produit, le fabricant ou l'importateur notifie la mise en marché du produit à l'autorité compétente de l'État membre dans lequel le produit doit être mis sur le marché. La directive 90/220/CEE précise les exigences de cette notification et énumère dans les annexes II et III les éléments d'information qui doivent accompagner la notification. Une fois que l'autorité a accordé son autorisation, le produit peut être mis sur le marché dans toute la Communauté.

Au moment où ce guide a été rédigé, la CE avait imposé une interdiction de fait à l'autorisation de nouveaux OGM.

Le règlement (CE) 258/97 prévoit un mode d'autorisation distinct pour les nouveaux aliments. Le demandeur soumet une demande à l'État membre et à la Commission, accompagnée de l'information nécessaire sur le produit, y compris une copie des études effectuées, et de tout autre élément permettant d'établir que l'aliment ou l'ingrédient alimentaire respecte les critères fixés, ainsi qu'une proposition appropriée concernant la présentation et l'étiquetage. Le rapport d'évaluation initiale est établi dans un délai de trois mois à compter de la réception de la demande. Si des objections sont formulées par la Commission ou d'autres États membres, ou si une évaluation complémentaire est requise, une décision d'autorisation est prise. Cette décision précise les conditions d'utilisation, la dénomination de l'aliment, les exigences spécifiques en matière d'étiquetage, etc.

La recommandation 97/618/CE fournit des précisions sur les aspects scientifiques de l'information nécessaire à l'appui des demandes d'autorisation de nouveaux aliments et des ingrédients qui entrent dans la composition des nouveaux aliments mis sur le marché.

Directive 90/220/CEE du 23 avril 1990, et ses modifications
Règlement
(CE) 258/97 du Parlement

européen
et du Conseil du 27 janvier 1997
Recommandation 97/618/CE de la Commission du 29 juillet 1997

9. RÉGLEMENTATION À CARACTÈRE VERTICAL - DENRÉES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES

De nombreux règlements et directives présentés dans cette section sont appelés à être modifiés au terme des échanges qui, au moment où ce guide a été rédigé, étaient en cours entre le Parlement européen et le Conseil. Les dispositions législatives visant les denrées alimentaires suivantes font l'objet de mises à jour et en sont à diverses étapes du processus d'autorisation :

- sucres,
- produits laitiers déshydratés destinés à la consommation humaine,
- jus de fruits et produits similaires,
- miel,
- confitures et gelées de fruits, ainsi que marmelade.

Les propositions de modifications ont été introduites en 1996 dans le but de simplifier la réglementation à caractère vertical qui dicte les exigences d'étiquetage et de composition de certaines denrées alimentaires.

9.1 ACIDE ÉRUCIQUE

La teneur en acide érucique des huiles, des graisses et de leurs mélanges destinés tels quels à la consommation humaine, calculée sur leur teneur totale en acides gras dans la phase grasse, NE peut dépasser 5 %.Cette disposition s'applique aussi aux denrées alimentaires composées dans lesquelles des huiles, des graisses ou leurs mélanges ont été ajoutés et dont la teneur totale en matière grasse est supérieure à 5 %.

L'analyse nécessaire à la détermination de la teneur en acide érucique doit être effectuée conformément à l'article 2 et aux annexes de la directive 80/891/CEE.

Directive 76/621/CEE du Conseil du 20 juillet 1976
Directive 80/891/CEE de la Commission du 25 juillet 1980

9.2 PRODUITS DE CACAO ET DE CHOCOLAT

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et au conditionnement des produits de cacao et de chocolat définis à l'annexe I de la directive 73/341/CEE.

Remarque : Au moment où ce guide a été rédigé, le Parlement européen et le Conseil avait approuvé une nouvelle directive sur la composition des produits de cacao et de chocolat destinés à la consommation humaine. Dans la mesure du possible, les références sont faites à cette nouvelle directive, même si elle n'a pas encore paru dans le Journal officiel. Cette directive remplacera tôt ou tard la directive 73/241/CEE.

Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications

9.2.1 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des produits de cacao et de chocolat :

a) la dénomination de vente conforme à la définition donnée à l'annexe de la directive 73/241/CEE;
b) l'indication de la teneur en cacao, en beurre de cacao et en matières grasses végétales;
c) le ou les types de chocolat utilisés;
d) les ingrédients spécifiques de certains produits énumérés à l'annexe I de la directive 73/241/CEE;
e) le poids net;
f) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) une mention permettant d'identifier le lot.

ÉM - Les États membres peuvent aussi exiger l'indication :
- de l'établissement de fabrication pour leur production nationale; ou
- du pays d'origine.

Si les produits sont conditionnés en emballages ou récipients contenant un poids égal ou supérieur à 10 kg et NE SONT PAS commercialisés au détail, peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement les indications visées aux points b), c), d) et e) ci-dessus, ainsi que les indications visées au point f) ci-dessus pour les fèves de cacao, le cacao en grains, la pousse de cacao, le cacao en pâte ou la pâte de cacao, le tourteau de cacao, le tourteau de cacao maigre ou le tourteau de cacao fortement dégraissé, le tourteau de cacao de torsion (*expeller*).

ÉM - Les États membres peuvent prévoir des directives d'étiquetage supplémentaires.

Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.2.1a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4, la dénomination réservée aux produits de cacao et de chocolat est accompagnée d'une mention de nature à informer le consommateur sur le produit de fourrage utilisé.

Les produits de chocolat qui sont vendus sous forme d'assortiments peuvent porter sur l'étiquette la mention « **chocolats assortis** » ou « **chocolats fourrés assortis** » ou des mentions semblables. Dans ce cas, il peut y avoir une seule liste d'ingrédients pour tous les produits de l'assortiment.

La dénomination « **chocolat** », « **chocolat au lait** » ou « **chocolat de couverture** » ne peut être complétée par des mentions ou qualificatifs se rapportant à des critères de qualité que :

- si le chocolat contient au moins 43 % de matière sèche totale de cacao, soit au moins 26 % de beurre de cacao;

- si le chocolat au lait contient au moins 30 % de matière sèche totale de cacao, ainsi que 18 % de matières solides provenant de la déshydratation du lait ou de la crème, soit au moins 4,5 % de matières grasses du lait;

• si le chocolat de couverture contient au moins 16 % de matière sèche dégraissée de cacao.

ÉM - Peut être admise dans certains États membres, la commercialisation de produits de chocolat sous les dénominations de « **chocolat à la crème** », de « **chocolat au lait écrémé** » et de « **chocolate familiar a la taza** ».

Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18
déembre
1978, et ses modifications

9.2.1b TENEUR EN CACAO

La mention « **cacao :...% minimum** » est obligatoire pour indiquer la teneur en matière sèche totale de cacao des produits suivants : chocolat, chocolat en poudre, cacao sucré, cacao en poudre sucré, chocolat au lait, chocolat de ménage au lait (*family milk chocolate or milk chocolate with high milk content*), « chocolate a la taza », et « chocolate familiar a la taza ».

La teneur en beurre de cacao doit aussi figurer sur l'étiquette des produits suivants : cacao maigre, cacao maigre en poudre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé, cacao maigre de ménage en poudre, cacao maigre de ménage, cacao fortement dégraissé de ménage en poudre, cacao de ménage fortement dégraissé, cacao maigre sucré en poudre, cacao maigre sucré, cacao fortement dégraissé sucré en poudre, cacao fortement dégraissé sucré.

Les matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, qui sont définies à l'annexe II de la directive [], peuvent entrer dans la composition des produits de chocolat, sous réserve d'une limite de 5 % du produit fini, pourvu que ni la teneur minimale en beurre de cacao ni la teneur en matière sèche totale de cacao ne soit réduite. Les matières grasses végétales autorisées sont les suivantes : beurre d'illipe, huile de palme, graisse de sal, beurre de karité, graisse de kokom et graisse de mangue.

Les produits qui renferment les matières grasses végétales précisées peuvent être commercialisées au sein des États membres, pourvu que l'étiquetage porte lisiblement la mention « **contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao** ». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la liste des ingrédients, mais doit être clairement séparée de cette liste.

Directive [] du Conseil du [] [Directive non encore
publié
dans le Journal officiel]

9.2.1c TYPE DE CHOCOLAT

Pour le chocolat fourré et les bonbons de chocolat ou pralines obtenus à partir de produits de chocolat autres que le chocolat ou le chocolat de couverture, un qualificatif supplémentaire indiquant la nature du ou des types de chocolat utilisés est obligatoire.

Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications

9.2.1d INGRÉDIENTS SPÉCIFIQUES

La dénomination des produits de cacao et de chocolat est accompagnée de la mention :

• « **avec glucose cristallisé** » ou « **avec dextrose** » lorsqu'ils renferment du glucose cristallisé (dextrose);

• « **au goût de...** » ou « **à l'arôme de...** » en cas d'utilisation de substances aromatiques autres que l'éthylvanilline; et « **à l'éthylvanilline** » ou « **aromatisé à l'éthylvanilline** » en cas d'utilisation d'éthylvanilline;

• de l'addition de lécithine végétale techniquement pure et de son taux;

• des matières comestibles ajoutées, à l'exception des farines, amidons et fécules, ainsi que des matières grasses et de leurs préparations NE PROVENANT PAS exclusivement du lait. *Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications*

9.2.1e POIDS NET

Selon la section 1.4.3, dans le cas des produits d'un poids inférieur à 50 g par unité qui sont présentés en emballage global, on inscrit soit le poids net total sur l'emballage global, soit le poids net individuel sur chaque emballage unitaire. Cette indication peut être remplacée par celle du poids net minimal dans le cas des moulages creux.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19
déembre
1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

9.2.2 EMBALLAGE

Outre les exigences d'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage des produits de cacao et de chocolat doit être conforme aux exigences énoncées aux sections 3.1.3 et 3.1.4 :

• Le chocolat, le chocolat de ménage, le chocolat aux noisettes gianduja, le chocolat au lait, le chocolat de ménage au lait, le chocolat au lait et aux noisettes gianduja, le chocolat blanc et le chocolat fourré, lorsqu'ils sont présentés sous forme de tablette ou de bâton, d'un poids individuel ÉGAL ou SUPÉRIEUR À 85 g et NE DÉPASSANT PAS 500 g, sont commercialisés sous les seuls poids individuels suivants :

85 g	100 g	125 g	150 g	200 g	250 g	300 g	400 g	500 g

• Les produits de cacao en poudre tels que cacao, cacao en poudre, cacao maigre en poudre, cacao maigre, cacao fortement dégraissé en poudre, cacao fortement dégraissé, cacao sucré, cacao sucré en poudre, chocolat en poudre, cacao de ménage en poudre, cacao de ménage, chocolat de ménage en poudre, cacao maigre sucré en poudre, cacao maigre sucré, cacao fortement degraissé sucré en poudre, cacao fortement dégraissé sucré, cacao maigre de ménage en poudre, cacao maigre de ménage, cacao fortement dégraissé de ménage en poudre, cacao de ménage fortement dégraissé, lorsqu'ils sont conditionnés en emballage d'un poids net individuel, ÉGAL ou SUPÉRIEUR à 50 g et NE DÉPASSANT PAS 1 kg, sont commercialisés sous les seuls poids nets individuels suivants :

50 g	75 g	125 g	250 g	500 g	750 g	1 kg

ÉM - Les États membres peuvent prévoir des dispositions relatives à la vente au détail des différents produits de chocolat sans emballage.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 73/241/CEE du Conseil du 24 juillet 1973, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

9.3 SUCRES

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage des sucres.

Directive 73/437/CEE du Conseil du 11 déembre 1973
Directive 79/786/CEE de la Commission du 26 juillet 1979

9.3.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Tous les catégories de sucres définies à l'article 1 de la directive 73/437/CEE doivent respecter les normes de composition et de fabrication établies et sont soumises à des contrôles précis. Les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse sont énoncées aux annexes I et II de la directive 79/786/CEE.

ÉM - Des dérogations peuvent s'appliquer dans certains États membres en ce qui concerne les caractéristiques du sirop de glucose déshydraté ou non, employé dans les produits de confiserie.

Directive 73/437/CEE du Conseil du 11 déembre 1973
Directive 79/786/CEE de la Commission du 26 juillet 1979

9.3.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des sucres :

a) la dénomination de vente prévue à l'article 1 de la directive 73/437/CEE;
b) le poids net;
c) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
d) une mention permettant d'identifier le lot.

S'ajoutent également les mentions obligatoires suivantes :

• l'indication des teneurs réelles en matière sèche et en sucre inverti, pour le sucre liquide, le sucre liquide inverti et le sirop de sucre inverti;

• le qualificatif « **cristallisé** » pour le sirop de sucre inverti qui contient des cristaux dans la solution;

• la dénomination du sirop de glucose ou du sirop de glucose déshydraté, dont la teneur en anhydride sulfureux est supérieure à 20 mg/kg est suivie de l'indication de la denrée alimentaire à la fabrication de laquelle il est destiné, la teneur maximale en anhydride sulfureux du produit étant indiquée sur les documents d'accompagnement.

Si les sucres sont conditionnés en emballages ou récipients d'un poids net égal ou supérieur à 10 kg et NE SONT PAS commercialisés au détail, les indications visées aux points b), c) et d) ci-dessus peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

ÉM - Les États membres peuvent aussi exiger l'indication :
• de l'établissement de fabrication en ce qui concerne leur production nationale; ou
• du pays d'origine.
Les États membres peuvent imposer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 73/437/CEE du Conseil du 11 déembre 1973
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.3.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4.1, les dénominations visées à l'article 1 de la directive 73/437/CEE doivent être utilisées dans le commerce pour désigner les produits conformes aux définitions prévues.

Le qualificatif « **blanc** » est réservé :

• au sucre liquide dont la coloration de la solution ne dépasse pas 25 unités ICUMSA, déterminées selon la méthode prévue à l'annexe de la directive 73/437/CEE,

• au sucre liquide inverti et au sirop de sucre inverti dont la teneur en cendres N'est PAS supérieure à 0,1 % et la coloration de la solution NE DÉPASSE PAS 25 unités ICUMSA déterminées conformément à la méthode prévue à l'annexe de la directive 73/437/CEE.

L'emploi du mot « **sucre** » sans autre qualificatif ne s'applique qu'au commerce direct des sucres alimentaires en tant que tels, à l'exclusion des produits composés dans lesquels ces sucres ont été utilisés.

Les mentions « **monohydraté** » et « **anhydride** » sont facultatives pour désigner dans le commerce de détail le dextrose mono-hydraté et le dextrose anhydre. Toutefois, le qualificatif « **coloré** »

accompagne obligatoirement la dénomination des produits colorés. Le qualificatif « **blanc** » est interdit dans ce cas.

Directive 73/437/CEE du Conseil du 11 déembre 1973
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

9.3.2b POIDS NET

L'indication de la quantité nette des sucres doit être conforme aux règles énoncées à la section 1.4.3.Cependant, si les produits sont d'un poids inférieur à 50 g par unité et sont présentés en emballage global dont le poids net total est égal ou supérieur à 50 g, le poids net total des produits contenus dans l'emballage global doit être mentionné sur celui-ci.

En ce qui concerne le sucre mi-blanc, le sucre ou sucre blanc, le sucre raffiné ou sucre blanc raffiné, le dextrose mono-hydraté et le dextrose anhydre, l'indication du poids net peut être remplacée par celle du poids net minimum s'ils sont présentés en morceaux ou en petits sachets.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 73/437/CEE du Conseil du 11 déembre 1973
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications

9.3.3 EMBALLAGE

Outre les exigences d'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage des sucres doit être conforme aux exigences énoncées aux sections 3.1.3 et 3.1.4 :

• le sucre mi-blanc, le sucre ou sucre blanc, le sucre raffiné ou sucre blanc raffiné, lorsqu'ils sont conditionnés en emballage d'un poids net individuel compris entre plus de 100 g et 5 kg, sont commercialisés sous les seuls poids nets individuels suivants :

125g	250g	500g	750g	1kg	1,5kg	2kg	2,5kg	3kg	4kg	5kg

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 73/437/CEE du Conseil du 11 déembre 1973
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

9.4 MIEL

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage du miel.

Directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974

9.4.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Tous les produits du miel définis à l'article 1 de la directive 74/409/CEE doivent répondre aux caractéristiques de composition énumérées à l'annexe de cette même directive.

Le miel doit être exempt de matières organiques et inorganiques étrangères à sa composition, par exemple, moisissures, insectes, débris d'insectes, couvain ou grains de sable, quand il est commercialisé comme tel ou quand il est utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine.

Le miel NE DOIT PAS :

- présenter de goût ou d'odeur étrangers,
- avoir commencé à fermenter ou être effervescent,
- avoir été chauffé de manière que les enzymes naturels soient détruits ou considérablement inactivés,
- présenter une acidité modifiée artificiellement.

Les trois premières exigences qui précèdent NE S'APPLIQUENT PAS au miel de pâtisserie ou miel d'industrie. Dans le cas de ces miels, l'indice diastasique ou la teneur en hydroxyméthylfurfural n'a pas à répondre aux caractéristiques fixées à l'annexe de la directive 74/409/CEE.

ÉM - Les États membres peuvent autoriser sur leur territoire la commercialisation :
- d'un miel de bruyère dont la teneur en eau atteint 25 % au plus,
- de miel de pâtisserie ou de miel d'industrie dont la teneur en eau est de 25 % au plus.

Directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974

9.4.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage du miel :

a) l'une des dénominations énumérées à l'article 1 de la directive 74/409/CEE;
b) pour les denrées alimentaires préemballées, le poids net en kg ou en g;
c) la date de durabilité minimale;
d) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
e) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
f) l'origine ou la provenance;
g) le mode d'emploi;
h) une mention permettant d'identifier le lot.

Si le miel est conditionné en emballages ou récipients d'un poids net égal ou supérieur à 10 kg et N'EST PAS commercialisé au détail, la quantité nette et le nom du fabricant peuvent ne figurer que sur les documents d'accompagnement.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des exigences supplémentaires.

Directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18
déembre
1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.4.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4.1, la dénomination « **miel** » est réservée aux produits définis à l'article 1 de la directive 74/409/CEE :

- miel de nectar,
- miel de miellat,
- miel en rayons,
- miel avec morceaux de rayons,
- miel égoutté,
- miel centrifugé,
- miel pressé.

La dénomination « miel » peut être complétée par :

- une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale, si le produit provient de façon prépondérante de l'origine indiquée, et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;

- un nom régional, territorial ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée.

ÉM - Les États membres peuvent rendre obligatoire sur leur territoire la dénomination « **miel de miellat** » pour un miel qui est constitué de façon prépondérante de miel de miellat, qui en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques, et qui ne porte pas d'indication de l'origine végétale spécifique telle que « miel de sapin ». Les États membres peuvent exiger l'indication du pays d'origine.

Directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18
déembre
1978, et ses modifications

9.4.3 EMBALLAGE

Outre les exigences d'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage de produits du miel doit être conforme aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que le miel soit commercialisé en emballages d'un poids net individuel précis.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974

Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

9.5 JUS DE FRUITS ET NECTARS DE FRUITS

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage des jus de fruits et des nectars de fruits.

Directive 93/45/CEE de la Commission du 17 juin 1993
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

9.5.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Tous les jus de fruits et les nectars de fruits (jus de fruits, jus de fruits concentré, nectar de fruits, jus de fruits déshydraté) définis à l'article 1 de la directive 93/77/CEE doivent être conformes aux normes de composition et de fabrication énoncées aux articles 4, 5, 6, et 7 de la directive 93/77/CEE et dans la directive 93/45/CEE.

ÉM - Les États membres peuvent autoriser l'enrichissement en vitamines, l'utilisation de substances additionnelles et les procédés de diffusion.

Directive 93/45/CEE de la Commission du 17 juin 1993
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

9.5.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des jus de fruits et des nectars de fruits :

a) l'une des dénominations de vente définies à l'article 1 de la directive 93/77/CEE;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom ou la raison sociale du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

Les mentions suivantes doivent également figurer sur l'étiquetage (les trois premières mentions qui suivent doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente, la quantité nette, la date de durabilité et le titre alcoométrique volumique acquis) :

• pour le jus et le nectar de fruits obtenus entièrement ou partiellement à partir d'un produit concentré, la mention « **à base de...concentré** », complétée par l'indication du produit concentré

utilisé; cette mention est inscrite à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à tout contexte, en caractères bien visibles;

• pour le jus de fruits, le jus de fruits concentré et le nectar de fruits dont la teneur en anhydride carbonique est supérieure à 2 g/L, la mention « **gazéifié** »;

• pour le nectar de fruits, l'indication de la teneur minimale effective en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ces ingrédients, par la mention « **teneur en fruits : ...% minimum** »;

• pour le jus de fruits concentré et le jus de fruits déshydraté, la mention de la quantité d'eau à ajouter pour reconstituer le produit.

L'adjonction d'acide L-ascorbique n'autorise aucune référence à la vitamine C.

ÉM - Les États membres peuvent prévoir des exigences supplémentaires

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

9.5.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4.1, les dénominations visées à l'article 1 de la directive 93/77/CEE sont réservées aux produits qui y sont définis.

Lorsque le produit provient d'une seule espèce de fruit, l'indication de celle-ci se substitue au mot « **fruit** » ou accompagne les dénominations NE COMPORTANT PAS ce mot.

Pour le jus de fruits déshydraté, le qualificatif « **déshydraté** » peut être remplacé par la mention « **en poudre** » et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par exemple : lyophilisé ou toute autre mention analogue).

La dénomination de vente peut être complétée :

• pour les produits provenant de deux ou plusieurs espèces de fruits, par l'énumération des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des jus ou purées de fruits mis en oeuvre, le cas échéant après reconstitution; l'utilisation du terme « **fruit** » est facultative dans ce cas (cette disposition ne s'applique pas au cas d'emploi de jus de citron en remplacement de l'acide citrique dans une quantité non supérieure à 5 g/L de produit fini, dans la fabrication des nectars obtenus à partir de pommes, de poires ou de pêches);

• pour les jus autres que de poires et de raisins additionnés de sucre dans les limites prévues à l'article 4 paragraphe 2 point a) ii) de la directive 93/77/CEE, par la mention « **sucré** », suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres ajoutés, calculée en matière sèche et exprimée en g/L, la quantité indiquée NE pouvant être supérieure de plus de 15 % à la quantité effectivement ajoutée;

• pour les nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits éventuellement concentrée et pour les nectars obtenus exclusivement à partir de jus et de purée de fruits éventuellement concentrée qui NE SONT PAS désignés par la seule mention « **succo e polpa** », par la mention « **pulpeux** » ou par une mention équivalente.

Les dénominations suivantes sont en outre réservées aux produits indiqués ci-après et doivent être utilisées dans le commerce pour les désigner :

• « **vruchtendrank** », aux nectars de fruits;

• « **süßmost** », aux nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentré ou d'un mélange de ces deux produits, non comestibles en l'état du fait de leur acidité naturelle élevée;

• « **succo e polpa** », aux nectars de fruits obtenus exclusivement à partir de purée de fruits éventuellement concentrée, « **sumo e polpa** », aux nectars obtenus exclusivement à partir de jus et de purée de fruits éventuellement concentrée;

• « **æblemost** », aux jus de pommes NON additionnés de sucres;

• « **sur ...saft** », complétée par l'indication, en langue danoise, du fruit utilisé, aux jus NON additionnés de sucres, obtenus à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou graines de sureau;

• « **sød ...saft** » or « **sødet ...saft** », complétée par l'indication du fruit utilisé, employée au Danemark pour désigner un produit constitué, d'une part, de jus obtenu à partir de cassis, cerises, groseilles rouges, groseilles blanches, framboises, fraises ou graines de sureau et, d'autre part, de sucres ajoutés dans une quantité supérieure à 200 g/L.

ÉM - L'utilisation de la dénomination « **nectar de fruits** » peut être rendue facultative par les États membres pour un ou plusieurs produits visés à l'article 3 paragraphe 2 de la directive 93/77/CEE lorsque les dénominations y énumérées sont employées pour désigner ces produits.
Les États membres peuvent exiger que la dénomination de vente soit accompagnée de l'indication d'un ingrédient spécifique qui caractérise le produit.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

9.5.2b LISTE DES INGRÉDIENTS

Selon la section 1.4.2, l'obligation de mentionner la liste des ingrédients s'applique moyennant les dérogations suivantes :

a) i) la reconstitution dans son état d'origine et au moyen des substances strictement nécessaires à cette opération d'un jus de fruits à partir d'un jus de fruits concentré, ou d'une purée de fruits à partir d'une purée de fruits concentrée;

ii) la restitution de l'arôme au jus de fruits concentré ou au jus de fruits déshydraté, n'entraînent pas l'obligation de mentionner la liste des ingrédients utilisés à ces fins;

b) les substances énumérées ci-dessous, autorisées pour la fabrication du jus de raisins, NE SONT PAS considérées comme ingrédients du jus de fruits, du jus de fruits concentré, du nectar de fruits,

du jus de fruits déshydraté lorsque la teneur en anhydride sulfureux de ces produits, constatée lors de l'analyse, NE DÉPASSE PAS 10 mg/L :

- anhydride sulfureux (E 220),
- sulfite de sodium (E 221),
- sulfite acide de sodium (bisulfite de sodium) (E 222),
- disulfite de sodium (pyrosulfite de sodium ou métabisulfite de sodium) (E 223),
- disulfite de potassium (pyrosulfite de potassium ou métabisulfite de potassium) (E 224),
- sulfite de calcium (E 226),
- sulfite acide de calcium (bisulfite de calcium) (E 227).

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

9.5.2c DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

La date de durabilité minimale N'est PAS requise dans le cas des jus de fruits, nectars de fruits dans des récipients individuels de plus de 5 litres destinés à être livrés aux collectivités.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

9.5.3 EMBALLAGE

Outre les exigences d'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage des jus de fruits et des nectars de fruits doit être conforme aux règles énoncées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Les préemballages de jus de fruits (y compris les moûts de raisins) ou de jus de légumes non fermentés, SANS addition d'alcool AVEC OU SANS addition de sucre, ainsi que les préemballages de nectar de fruits ne peuvent être commercialisés que s'ils se présentent dans les volumes nominaux en litres suivants :

0,125	0,20	0,25	0,33	0,50	0,7	0,75	1	1,5	2

Dans le cas des boîtes métalliques, voici les volumes nominaux en litres qui sont autorisés :

0,125	0,18	0,20	0,25	0,33	0,35	0,50	0,7	0,75	1	1,5	2

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

9.6 CONFITURES, GELÉES ET MARMELADES DE FRUITS

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage des confitures, gelées et marmelades de fruits.

Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

9.6.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Toutes les confitures, gelées et marmelades de fruits définies à l'annexe I de la directive 79/693/CEE doivent répondre aux normes de composition et de fabrication établies. Ne peuvent être utilisées dans la fabrication des produits définis à l'annexe I de la directive 79/693/CEE que les matières premières qui sont conformes à l'annexe II de cette même directive. Les produits définis à l'annexe I de la directive 79/693/CEE ne peuvent être additionnés que des seules substances figurant à l'annexe III de cette même directive et conformément aux conditions qui y sont fixées. Les produits définis à l'annexe I de la directive 79/693/CEE NE peuvent, en particulier, présenter une teneur en anhydride sulfureux supérieure aux limites fixées à l'annexe IV de cette même directive.

ÉM - Les États membres peuvent en outre autoriser l'addition de certaines substances et le remplacement total ou partiel des sucres.

Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

9.6.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des confitures, gelées et marmelades de fruits :

a) la dénomination de vente du produit telle qu'elle est définie à l'annexe I de la directive 79/693/CEE;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

L'étiquetage comporte également les mentions obligatoires suivantes (qui doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente, la quantité nette et la date de durabilité minimale) :

• la mention « **préparé avec ...grammes de fruits pour 100 grammes** », le chiffre indiqué représentant les quantités pour 100 g de produit fini pour lesquelles ont été utilisés :

- la pulpe, la purée, le jus et les extraits aqueux, dans la fabrication de confiture extra, de confiture, de gelée extra, de gelée, de crème de marrons après déduction du poids de l'eau employée pour la préparation des extraits aqueux,;

- les agrumes, dans la fabrication des marmelades;

• la mention « **teneur totale en sucres : ... grammes pour 100 grammes** », le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 % entre la valeur réfractométrique réelle et la valeur indiquée;

• pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 63 %, la mention « **à conserver au frais après ouverture** » : cette mention N'est toutefois PAS obligatoire pour les produits présentés en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ainsi que pour les produits auxquels des agents conservateurs ont été ajoutés;

• pour les marmelades qui contiennent de l'écorce, l'indication de la manière dont l'écorce est découpée; et pour celles qui ne contiennent pas d'écorce, l'indication d'absence d'écorce.

L'adjonction d'acide L-ascorbique N'autorise AUCUNE référence à la vitamine C.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.6.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4.1, les dénominations figurant à l'annexe I de la directive 79/693/CEE (confiture extra, confiture, gelée extra, gelée, marmelades et crème de marrons) sont réservées aux produits qui y sont définis et dont la teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractomètre est égale ou supérieure à 60 %.

La dénomination de vente est complétée par :

• l'indication du ou des fruits utilisés, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en oeuvre; toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « **plusieurs fruits** » ou celle du nombre des fruits utilisés;

• l'indication des ingrédients utilisés.

ÉM - Les États membres peuvent autoriser, sur leur territoire, la dénomination « marmelade-gelée ».

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

9.6.2b LISTE DES INGRÉDIENTS

Selon la section 1.4.2, doivent en outre figurer dans la liste des ingrédients des confitures et des gelées :

• la mention « **abricots secs** », lorsque les abricots destinés à la fabrication de la confiture ont subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation;

• la mention « **jus de betteraves rouges pour renforcer la coloration** », lorsque le jus de betteraves rouges a été ajouté aux confitures et aux gelées obtenues à partir de l'un ou plusieurs des fruits suivants : fraises, framboises, groseilles à maquereaux, groseilles rouges et prunes;

• la mention « **anhydride sulfureux résiduel** », lorsque la teneur résiduelle en anhydride sulfureux dépasse 30 mg/kg, en fonction de l'importance pondérale du résidu dans le produit fini.

ÉM - Les États membres peuvent admettre que l'énumération des fruits utilisés dans la liste des ingrédients soit remplacée par la seule mention « **fruits** », dans le cas des produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

9.6.3 EMBALLAGE

Outre les exigences d'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage des confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que de la crème de marrons doit être conforme aux exigences indiquées à la section 3.1.4.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

9.7 LAITS DE CONSERVE

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage des laits de conserve.

Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975

9.7.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Les définitions et les règles spécifiques relatives à la composition de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés sont énoncées aux articles 5 et 6 ainsi qu'aux annexes de la directive 76/118/CEE. Les laits partiellement déshydratés comprennent : lait concentré non sucré, lait écrémé concentré non sucré, lait partiellement écrémé concentré non sucré, lait concentré non sucré riche en matière grasse, lait concentré sucré, lait écrémé concentré sucré et lait partiellement écrémé concentré sucré. Les laits totalement déshydratés comprennent : lait entier en poudre ou poudre de lait entier, lait écrémé en poudre ou poudre de lait écrémé, lait partiellement écrémé en poudre ou poudre de lait partiellement écrémé, et lait en poudre riche en matière grasse ou poudre de lait riche en matière grasse.

La conservation des produits est obtenue :

• pour les laits concentrés non sucrés, par stérilisation au moyen d'un traitement par la chaleur;
• pour les laits concentrés sucrés, par addition de saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné);
• pour les laits totalement déshydratés, par déshydratation.

La teneur en lactates des produits NE DOIT PAS être supérieure à 300 mg/100 g d'extrait sec lactique dégraissé.

Les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse nécessaires au contrôle de la composition des produits laitiers en conserve sont en outre établies. On trouve les critères de vérification à l'annexe I de la directive 79/1067/CEE, les méthodes à l'annexe II de la même directive et les méthodes de prélèvement des échantillons à l'annexe de la directive 87/524/CEE.

ÉM - Les États membres peuvent autoriser sur leur territoire l'emploi d'additifs supplémentaires pour le lait totalement déshydraté utilisé dans des machines automatiques et expressément étiqueté comme tel.
Les États membres peuvent autoriser sur leur territoire l'addition de vitamines aux laits partiellement ou totalement déshydratés.
Les États membres peuvent maintenir sur leur territoire l'interdiction de produire et de commercialiser des laits partiellement déshydratés à partir de lait totalement déshydraté, si cette interdiction existait avant le 1er octobre 1974.

Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications
Directive 79/1067/CEE de la Commission du 13 novembre 1979
Directive 87/524/CEE de la Commission du 6 octobre 1987

9.7.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des laits de conserve :

a) la dénomination de vente des produits définis à l'article 1 et aux annexes de la directive 76/118/CEE;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

Les mentions suivantes doivent en outre figurer sur les emballages, récipients ou étiquettes desdits produits :

• le pourcentage de matière grasse du lait exprimé en poids par rapport au produit fini, sauf pour le lait concentré non sucré, le lait écrémé concentré sucré et le lait écrémé en poudre ainsi que

• le pourcentage d'extrait sec dégraissé provenant du lait pour les laits partiellement déshydratés.

Dans le cas où des laits de conserve pesant moins de 20 g par unité sont conditionnés dans un emballage extérieur, les indications exigées peuvent ne figurer que sur cet emballage extérieur à l'exclusion de la dénomination de vente.

Dans le cas des laits de conserve NON destinés au consommateur final, voici les mentions que doit comporter l'étiquetage :

a) la dénomination de vente des produits définis à l'article 1 et à l'annexe de la directive 76/118/CEE;

b) la quantité nette;

c) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;

d) le nom du pays d'origine pour les produits importés des pays tiers;

e) la date de fabrication ou une indication permettant d'identifier le lot.

ÉM - Les États membres peuvent imposer la mention de la nature et de la quantité des vitamines ajoutées.
Les États membres peuvent imposer l'indication d'une recommandation particulière concernant l'utilisation pour les nourrissons des produits totalement écrémés.

Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.7.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4.1, les dénominations visées à l'article 1 et à l'annexe de la directive 76/118/CEE sont réservées aux produits qui y sont définis.

Les mentions suivantes doivent figurer sur les emballages, récipients ou étiquettes :

• la dénomination de vente est complétée par la mention « **dissolution instantanée** » dans le cas où des lécithines (E 322) ont été employées dans la fabrication de lait entier en poudre, lait partiellement écrémé en poudre et lait en poudre riche en matière grasse;

• la mention « **UHT** » ou « **traitement à ultra haute température** » pour les laits concentrés non sucrés lorsque ceux-ci ont été obtenus à la suite d'un tel traitement et conditionnés de manière aseptique.

ÉM - Les États membres peuvent réserver certaines dénominations.

Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

9.7.2b QUANTITÉ NETTE

Selon la section 1.4.3, la quantité nette des laits de conserve est exprimée en unité de masse ainsi qu'en unité de masse et de volume, pour les laits concentrés non sucrés conditionnés en récipients autres que des boîtes métalliques et des tubes.

Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

9.7.2c MODE D'EMPLOI

Selon la section 1.4.8, pour les laits partiellement déshydratés, la mention des recommandations concernant la méthode de dilution ou de reconstitution, doit figurer sur l'étiquette. Cette mention peut être remplacée par une information significative sur l'utilisation du produit lorsque celui-ci est destiné à être utilisé en l'état.

Doivent figurer sur l'étiquette des laits totalement déshydratés, les recommandations concernant la méthode de dilution ou de reconstitution, y compris, sauf pour le lait écrémé en poudre, la mention de la teneur en matière grasse du produit ainsi dilué ou reconstitué.

Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

9.7.3 EMBALLAGE

Les laits de conserve destinés au commerce de détail doivent être conditionnés par le fabricant ou le conditionneur dans des récipients fermés, protégeant le produit de toute influence néfaste et devant être livrés intacts aux consommateurs.

Outre les exigences relatives à l'emballage décrites aux sections 3 et 6, le préemballage des laits de conserve doit être conforme aux exigences indiquées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Les préemballages contenant boissons à base de lait, lait frais, non concentré ni sucré, à l'exception des yoghourts, képhir, lait caillé, lactosérum et autres laits fermentés ou acidifiés ne peuvent être commercialisés que s'ils se présentent dans les volumes nominaux en litres suivants :

0,10	0,20	0,25	0,50	0,75	1	2

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19
déembre
1974, et ses modifications
Directive 76/118/CEE du Conseil du 18
déembre
1975, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

9.8 CASÉINES ET CASÉINATES

L'UE établit des règles relatives à la composition et l'étiquetage des denrées alimentaires renfermant des caséines et/ou caséinates.

Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983

9.8.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Les caséines et caséinates alimentaires définies aux annexes I et II de la directive 83/417/CEE doivent respecter les normes de composition et de fabrication établies dans ces mêmes annexes.

Des dispositions déterminent les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse. Les critères à vérifier sont établis à l'annexe I de la directive 85/503/CEE, les méthodes d'analyse à l'annexe II de la même directive et les modalités relatives au prélèvement des échantillons à l'annexe de la directive 86/424/CEE.

Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983
Directive 85/503/CEE de la Commission du 25 octobre 1985
Directive 86/424/CEE de la Commission du 15 juillet 1986

9.8.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'emballage des denrées alimentaires renfermant des caséines et/ou caséinates NON destinées au consommateur final :

a) la dénomination réservée aux produits définis aux annexes I et II de la directive 83/417/CEE avec, pour les caséinates, l'indication du ou des cations;

b) pour les produits commercialisés en mélange,

1) la mention « **mélange de ...** » suivie des dénominations des différents produits constituant le mélange, dans l'ordre pondéral décroissant,

2) l'indication du ou des cations pour le ou les caséinates,

3) la teneur en protéines pour les mélanges qui contiennent des caséinates;

c) la quantité nette exprimée en kg ou g;

d) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;

e) le nom du pays d'origine pour les produits importés des pays tiers;

f) la date de fabrication ou une indication permettant d'identifier le lot.

La teneur en protéines, la quantité nette, le nom du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE peuvent ne figurer que sur un document d'accompagnement.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.9 EAUX MINÉRALES NATURELLES

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage des eaux minérales naturelles. Ces règles s'appliquent également aux eaux extraites du sol d'un pays tiers, importées dans l'UE et reconnues comme eaux minérales naturelles par l'autorité responsable d'un État membre. Cette reconnaissance fait l'objet d'une publication officielle.

On trouve à l'annexe I, point II de la directive 80/777/CEE les prescriptions et critères pour l'application de la définition (c.-à-d. l'attestation), à l'annexe I, point III, les qualifications supplémentaires relatives aux eaux minérales naturelles effervescentes et, à l'annexe II, les conditions d'exploitation et de commercialisation des eaux minérales naturelles.

Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

9.9.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Les sources d'eaux minérales naturelles doivent être exploitées et leurs eaux conditionnées conformément à l'annexe II de la directive 80/777/CEE..

ne eau minérale NE peut faire l'objet d'aucun traitement autre que :

• la séparation des éléments instables, tels que les composés du fer et du soufre, par filtration ou décantation, éventuellement précédée d'une oxygénation, dans la mesure où ce traitement NE MODIFIE PAS la composition de cette eau quant aux constituants essentiels qui lui confèrent ses propriétés;

• la séparation des composés du fer, du mangarèse et du soufre, ainsi que de l'arsenic, de certaines eaux minérales naturelles à l'aide d'un traitement par l'air enrichi en ozone, dans la mesure où ce traitement NE MODIFIE PAS la composition de l'eau quant aux constituants essentiels qui lui confèrent ses propriétés, et sous réserve que cetraitement satisfasse aux conditions d'utilisation déterminées par l'UE et sous réserve que le traiement soit notifié aux autorités compétentes et fasse l'objet d'un contrôle spécifique de la part de celes-ci;

• la séparation des constituants indésirables autres que ceux spécifiés ci-dessus, dans la mesure où ce traitement NE MODIFIE PAS la composition de l'eau quant aux constituants essentiels qui lui confèrent ses propriétés, et sous réserve que le traitement soit conforme aux conditions d'utilisation déterminées par l'UE, et sous réserve que le traitement soit notifié aux autorités compétentes et fasse l'objet d'un contrôle spécifique de la part de celles-ci;

• l'élimination totale ou partielle du gaz carbonique libre par des procédés exclusivement physiques;

• l'incorporation ou la réincorporation de gaz carbonique dans les conditions prévues à l'annexe I, point III de la directive 80/777/CEE.

En particulier, tout traitement de désinfection par quelque moyen que ce soit et l'adjonction d'éléments bactériostatiques ou tout autre traitement de nature à modifier le microbisme de l'eau minérale naturelle sont interdits.

Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

9.9.2 HYGIÈNE

À l'émergence, la teneur totale en micro-organismes revivifiables d'une eau minérale naturelle doit être conforme à son microbisme normal et témoigner d'une protection efficace de la source contre toute contamination. Elle doit être déterminée dans les conditions prévues à l'annexe I, partie II point 1.3.3 de la directive 80/777/CEE.

À l'émergence, la teneur totale en micro-organismes devrait normalement NE PAS DÉPASSER respectivement 20/mL à 20-22 °C en 72 heures et 5/mL à 37 °C en 24 heures, étant entendu que ces valeurs doivent être considérées comme des nombres guides et NON comme des concentrations maximales.

Après l'embouteillage, cette teneur NE peut dépasser 100/mL à 20-22 °C en 72 heures sur agar-agar ou mélange agar-gélatine et 20/mL à 37 °C en 24 heures sur agar-agar. Cette teneur doit être mesurée dans les 12 heures suivant l'embouteillage, l'eau étant maintenue à 4 °C à environ 1 °C près pendant cette période de 12 heures.

À l'émergence et au cours de sa commercialisation, une eau minérale naturelle doit être exempte :

a) de parasites et de micro-organismes pathogènes;
b) d'*Escherichia coli* et d'autres coliformes et de streptocoques fécaux, dans 250 mL de l'échantillon examiné;
c) d'anaérobies sporulés sulfitoréducteurs, dans 50 mL de l'échantillon examiné;
d) de *Pseudomonas aeruginosa*, dans 250 mL de l'échantillon examiné.

Au stade de la commercialisation, la teneur totale en micro-organismes revivifiables de l'eau minérale naturelle ne peut résulter que de l'évolution normale de sa teneur en germes à l'émergence, et l'eau minérale naturelle NE peut présenter aucun défaut du point de vue organoleptique.

Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

9.9.3 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des eaux minérales

naturelles :

a) la dénomination de vente;
b) la mention de la composition analytique, précisant les constituants caractéristiques;
c) le lieu où est exploitée la source et le nom de celle-ci;
d) l'indication des traitements éventuels visés aux deuxième et troisième points de la section 9.9.1;
e) les conditions de conservation;
f) le nom du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine;
h) le mode d'emploi;
i) une mention permettant d'identifier le lot.

Est interdite, tant sur les emballages ou étiquettes que dans la publicité sous quelque forme que ce soit, l'utilisation d'indications, dénominations, marques de fabrique ou de commerce, images ou autres signes figuratifs ou non qui :

• concernant une eau minérale naturelle, suggèrent une caractéristique que celle-ci NE possède PAS en ce qui concerne notamment l'origine, la date de l'autorisation d'exploiter, les résultats des analyses ou toutes références analogues aux garanties d'authenticité;

• concernant une eau potable conditionnée, sont susceptibles de créer une confusion avec une eau minérale naturelle;

• attribuant à une eau minérale naturelle des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine.

Sont cependant autorisées les mentions (« **oligominérale** » ou « **faiblement minéralisée** », « **très faiblement minéralisée** », « **riche en sels minéraux** », « **bicarbonatée** », « **sulfatée** », « **chlorurée** », « **calcique** », « **magnésienne** », « **fluorée** » ou « **contient du fluor** », « **ferrugineuse** » ou « **contient du fer** », « **acidulée** », « **sodique** » « **convient pour la préparation des aliments pour nourrissons** », « **convient pour un régime pauvre en sodium** », « **peut être laxative** », « **peut être diurétique** ») énumérées à l'annexe III de la directive 80/777/CEE, pour autant que soient respectées les critères correspondants qui y sont fixés ou les critères fixés par les dispositions nationales et à condition qu'elles aient été établies sur la base de divers examens.

ÉM - Les États membres peuvent continuer d'appliquer leurs dispositions nationales concernant les traitements.
Les États membres peuvent autoriser les mentions « **stimule la digestion** » , « **peut favoriser les fonctions hépato-biliaires** » ou des mentions similaires.
Les États membres peuvent arrêter des dispositions particulières concernant des mentions, tant sur les emballages ou étiquettes que dans la publicité, relatives au caractère approprié d'une eau minérale naturelle pour l'alimentation des nourrissons.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.9.3a DÉNOMINATION DE VENTE

La dénomination de vente des eaux minérales naturelles est « **eau minérale naturelle** », « **eau minérale naturelle naturellement gazeuse** », « **eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source** » ou « **eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique** » selon les définitions données à l'annexe I, point III de la directive 80/777/CEE. La dénomination des eaux minérales naturelles ayant subi un traitement est, selon le cas, complétée par les mentions « **totalement dégazéifiée** » ou « **partiellement dégazéifiée** ».

Les termes « **eau de source** » sont réservés à une eau destinée à la consommation humaine dans son état naturel et mise en bouteille à la source qui :

a) satisfait aux conditions d'exploitation déterminées;
b) satisfait aux exigences microbiologiques;
c) satisfait aux exigences en matière d'étiquetage;
d) N'A PAS subi de traitement autre que ceux qui sont autorisés.

Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

9.9.3b LIEU D'ORIGINE

Un nom de localité, de hameau ou de lieu-dit peut entrer dans le libellé d'une désignation commerciale à condition de se rapporter à une eau minérale naturelle dont la source est exploitée à l'endroit indiqué par cette désignation commerciale et à condition que cela N'induise PAS en erreur sur le lieu d'exploitation de la source.

La commercialisation sous plusieurs désignations commerciales d'une eau minérale naturelle provenant d'une même source est interdite.

Lorsque les étiquettes ou inscriptions, apposées sur les récipients dans lesquels les eaux minérales naturelles sont offertes à la vente, comportent l'indication d'une désignation commerciale qui diffère du nom de la source ou du lieu de son exploitation, l'indication de ce lieu ou le nom de la source doit être porté en caractères dont la hauteur et la largeur sont au moins égales à une fois et demi celles du plus grand des caractères utilisés pour l'indication de cette désignation commerciale.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que l'étiquette des produits importés à l'intérieur de l'UE porte une mention du pays d'origine.

Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

9.9.4 EMBALLAGE

Tout récipient utilisé pour le conditionnement des eaux minérales naturelles doit être muni d'un dispositif de fermeture conçu pour éviter toute possibilité de falsification ou de contamination.

Outre les exigences relatives à l'emballage indiquées aux sections 3 et 6, le préemballage des eaux minérales naturelles doit être conforme à la section 3.1.3.

Les eaux minérales, y compris les eaux thermales et les eaux gazeuses ne doivent être commercialisées que dans des emballages dont les volumes nominaux en litres sont les suivants, y compris tous les volumes en dessous de 0,2 :

0,2	0,20	0,25	0,33	0,35	0,45	0,46	
0,50	0,70	0,75	0,90	1	1,25	1,5	2

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19
déembre
1974, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications
Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

9.10 CAFÉ ET CHICORÉE

L'UE établit des règles relatives à la composition, à l'étiquetage et à l'emballage des extraits de café et des extraits de chicorée.

Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications

9.10.1 COMPOSITION ET FABRICATION

Tous les extraits de café et de chicorée (café soluble, café instantané, extrait de café en pâte, extrait de café liquide, chicorée soluble, chicorée instantanée, extrait de chicorée en pâte, extrait de chicorée liquide) définis à l'article 1 et à l'annexe de la directive 77/436/CEE doivent être conformes aux normes de composition et de fabrication qui y sont prévues. Ne peuvent être utilisées pour la fabrication des produits figurant à l'annexe de la directive 77/436/CEE que des matières premières saines et de qualité loyale et marchande.

Les extraits de café et de chicorée sont soumis à des contrôles de la composition et des caractéristiques de fabrication. L'annexe II de la directive 79/1066/CEE prévoit les modalités relatives au prélèvement des échantillons et les méthodes d'analyse.

Les mélanges d'extraits de café et d'extraits de chicorée ainsi que les extraits de mélanges de café torréfié et de chicorée torréfiée ne peuvent être commercialisés que si ces produits répondent *mutatis mutandis* aux définitions prévues et si leur préemballage répond aux exigences indiquées à la section 9.10.3.

ÉM - Les États membres peuvent autoriser sur leur territoire l'emploi d'antiagglomérants pour les extraits de café, les extraits de café soluble, le café soluble ou le café instantané lorsqu'ils sont utilisés dans des machines automatiques et expressément étiquetés comme tels, et pour les extraits de chicorée, la chicorée soluble ou la chicorée instantanée

Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications
Directive 79/1066/CEE de la Commission du 13 novembre 1979

9.10.2 ÉTIQUETAGE

Selon la section 1.4, voici les mentions qui doivent figurer sur l'étiquetage des extraits de café et des extraits de chicorée :

a) la dénomination de vente selon les définitions données à l'article 1 et à l'annexe de la directive 77/436/CEE;
b) la liste des ingrédients;
c) pour les denrées alimentaires préemballées, la quantité nette;
d) la date de durabilité minimale;
e) les conditions particulières de conservation et d'utilisation;
f) le nom du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE;
g) le lieu d'origine ou de provenance;
h) le mode d'emploi
i) une mention permettant d'identifier le lot.

L'étiquetage comporte en outre les mentions obligatoires suivantes, qui doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente :

• pour les extraits de café dont la teneur en caféine anhydre N'EST PAS supérieure, en poids, à 0,3 % de la matière sèche provenant du café, la mention « **décaféiné** »;

• pour les extraits de café liquide et les extraits de chicorée liquide, la mention « **torréfié au sucre** » si l'extrait est obtenu à partir de matière première torréfiée au sucre;

• pour les extraits de café liquide et les extraits de chicorée liquide, la mention « **sucré** », « **conservé au sucre** » ou « **avec sucre ajouté** » si le sucre a été ajouté à la matière première après la torréfaction;

• lorsque des types de sucre autres que le saccharose sont utilisés, ils doivent être indiqués au lieu de la mention « **sucre** »;

• pour les extraits de café en pâte et les extraits de café liquide, la teneur minimale en matière sèche provenant du café exprimée en pourcentage du poids du produit fini;

• pour les extraits de chicorée en pâte et les extraits de chicorée liquide, la teneur minimale en matière sèche provenant de la chicorée exprimée en pourcentage du poids du produit fini.

L'étiquetage des extraits de café et des extraits de chicorée NON destinés à être livrés au consommateur final, comporte les seules mentions obligatoires suivantes :

a) la dénomination de vente selon les définitions données à l'article 1 et à l'annexe de la directive 77/436/CEE;

b) la quantité nette, sauf dans le cas de produits présentés en vrac;

c) une mention permettant d'identifier le lot;

d) le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'UE.

Les quatre dernières mentions peuvent figurer sur l'étiquette ou sur un document d'accompagnement.

ÉM - Les États membres peuvent imposer des exigences d'étiquetage supplémentaires.

Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

9.10.2a DÉNOMINATION DE VENTE

Selon la section 1.4.3, les dénominations prévues à l'article 1 et à l'annexe de la directive 77/436/CEE sont réservées aux produits qui y figurent.

La dénomination de vente peut être complétée :

• par la mention « **en pâte** », « **sous forme pâteuse** », « **liquide** » ou « **sous forme liquide** », selon le cas;

• par le qualificatif « **concentré** » dans le cas des extraits de café liquide, à condition que la teneur en matière sèche provenant du café soit, en poids, supérieure à 25 % et, dans le cas des extraits de chicorée liquide, à condition que la teneur en matière sèche provenant de la chicorée soit, en poids, supérieure à 45 %.

ÉM - Les États membres peuvent exiger que la dénomination de vente soit accompagnée d'une indication d'un ingrédient spécifique qui caractérise le produit.

Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

9.10.3 EMBALLAGE

Outre les exigences relatives à l'emballage décrites aux sections 3 et 6, le préemballage des extraits de café et des extraits de chicorée liquides et non liquides doit être conforme aux exigences mentionnées aux sections 3.1.3 et 3.1.4.

Les substituts de café, la chicorée et le café torréfiés moulus et non moulus (autres que ceux qui sont mentionnés ci-dessous) ne doivent être commercialisés que dans des emballages ayant les poids suivants en grammes :

125	250	500	1000	2000	3000	4000	5000	10 000

Les extraits de café et extraits de chicorée à l'état solide ou en pâte, lorsqu'ils sont conditionnés en emballages individuels d'un poids nominal de plus de 25 g et ne dépassant pas 10 kg, sont commercialisés au détail en emballages des seuls poids nominaux suivants :

50 g	100 g	200 g	500 g	750 g	1 kg	1,5 kg	2 kg	2,5 kg	3 kg

• 250 g seulement pour les mélanges d'extraits de café et de chicorée ainsi que pour les extraits de café destinés exclusivement aux appareils de distribution automatique);

• 300 g seulement pour les extraits de café.

Directive 71/316/CEE du Conseil du 26 juillet 1971, et ses modifications
Directive 75/106/CEE du Conseil du 19 déembre 1974, et ses modifications
Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications
Directive 76/211/CEE du Conseil du 20 janvier 1976, et ses modifications
Directive 80/232/CEE du Conseil du 15 janvier 1980, et ses modifications

ANNEXE I - GLOSSAIRE

ANNEXE II - LISTE DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES DE L'UE

DIRECTIVES DE L'UE
COMMUNICATIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'UE
RÈGLEMENTS DE L'UE
DÉCISIONS DE L'UE

ANNEXE III - PRINCIPAUX POINTS DE CONTACT AUPRÈS DES 15 ÉTATS MEMBRES DE L'UE

---

1. *La situation de l'agriculture dans l'Union européenne - Rapport 1998*. Commission européenne.

2. *Rapport trimestriel sur le commerce agroalimentaire - Faits saillants, deuxième trimestre 1999*. Agriculture et Agroalimentaire Canada.

3. Vin selon la définition qui en est donnée dans le règlement (CEE) 822/87 du Conseil du 16 mars 1987 et dans les modifications de ce règlement sur l'organisation commune du marché du vin.

4. Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

5. La désignation « amidon modifié » doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.

6. Tels qu'autorisés par la directive 94/35/CE.

7. Tels qu'autorisés par la directive 94/35/CE.

8. Si une évaluation scientifique peut démontrer que les caractéristiques d'un aliment ou d'un ingrédient alimentaire évaluées diffèrent de celles d'un aliment ou ingrédient alimentaire classique, l'étiquetage doit porter la mention de ces caractéristiques ou propriétés modifiées accompagnées de l'indication de la méthode selon laquelle cette caractéristique ou propriété a été obtenue.

9. ibid.

10. ibid.

Date de publication: 2000-03-01

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 1998

Agriculture and Agri-Food Canada / Agriculture et Agroalimentaire Canada

Canada

Guide destiné aux exportateurs canadiens sur les exigences de l'Union européenne relatives à l'étiquetage et à l'emballage des aliments

Mission du Canada auprès de l'Union européenne
Mise à jour : mars 2000

Document principal

ANNEXE I - GLOSSAIRE

ACIDIFIANTS : Les substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent un goût acide.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

ADDITIF ALIMENTAIRE : Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non employée ou non destinée à être employée comme ingrédient caractéristique dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire en encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.
Directive 89/107/CEE du Conseil du 21 déembre 1988, et ses modifications

AFFERMISSANTS : Les substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

AGENTS DE CHARGE : Les substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

AGENTS D'ENROBAGE (y compris les agents de glisse) : Les substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

AGENTS DE TRAITEMENT DE LA FARINE : Les agents de traitement de la farine autres que

les émulsifiants sont des substances qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
Directive 95/2/CEE du Parlement européén et du Conseil du 20 fërier 1995, et ses modifications

ALIMENTS DIÉTÉTIQUES DESTINÉS À DES FINS MÉDICALES SPÉCIALES : une catégorie d'aliments destinés à une alimentation particulière, qui sont spécialement traités ou formulés et destinés à répondre aux besoins nutritionnels des patients et qui ne peuvent être utilisés que sous contrôle médical. Ils sont destinés à constituer l'alimentation exclusive ou partielle des patients dont les capacités d'absorption, de digestion, d'assimilation, de métabolisation ou d'excrétion des aliments ordinaires ou de certains de leurs ingrédients ou métabolites sont diminuées, limitées ou perturbées, ou dont l'état de santé détermine d'autres besoins nutritionnels particuliers qui ne peuvent être satisfaits par une modification du régime alimentaire normal ou par un régime constitué d'aliments destinés à une alimentation particulière ou par une combinaison des deux.
Directive 1999/21/CE de la Commission du 25 mars 1999

ALIMENTS POUR BÉBÉS : Les aliments pour bébés autres que les préparations à base de céréales.
Directive 96/5/CE de la Commission du 16 fërier 1996, et ses modifications

ALIMENTS SURGELÉS : Les denrées alimentaires qui ont été soumises à un processus approprié de congélation dit « surgélation », permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points -- après stabilisation thermique -- est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à -18 °C, et qui sont commercialisées de manière à indiquer qu'elles possèdent cette caractéristique.
Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 déembre 1988

ALLÉGATION NUTRITIONNELLE : Toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières de par sa valeur énergétique et/ou de par sa teneur en nutriments.
Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

AMIDONS MODIFIÉS : Les substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires, qui peuvent avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et peuvent être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
Directive 95/2/CEE du Parlement européén et du Conseil du 20 fërier 1995, et ses modifications

ANTI-AGGLOMÉRANTS : Les substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
Directive 95/2/CEE du Parlement européén et du Conseil du 20 fërier 1995, et ses modifications

ANTIMOUSSANTS : Les substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.
Directive 95/2/CEE du Parlement

européen
et du Conseil du 20
février
1995, et ses modifications

ANTIOXYGÈNES : Des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
Directive 95/2/CEE du Parlement
européen
et du Conseil du 20
février
1995, et ses modifications

APPELLATION D'ORIGINE : Le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
Règlement
(CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

ARÔME : Les substances aromatisantes, les préparations aromatisantes, les arômes de transformation, les arômes de fumée ou leurs mélanges;
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

ARÔME DE FUMÉE : Un extrait de fumée utilisé dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires.>
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

ARÔME DE TRANSFORMATION : un produit obtenu, dans le respect des bonnes pratiques de fabrication, par chauffage à une température non supérieure à 180 °C, pendant une période n'excédant pas 15 minutes, d'un mélange d'ingrédients qui ne possèdent pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes et dont au moins un contient de l'azote (amino) et un autre est un sucre réducteur.
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

ATTESTATION DE SPÉCIFICITÉ : La reconnaissance par l'UE de la spécificité d'un produit au moyen de son enregistrement conformément au règlement (CEE) 2082/92.
Règlement
(CEE) 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

CASÉINATES : Les produits obtenus par séchage de caséines traitées avec des agents neutralisants.
Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983

CASÉINES : La matière protéique contenue dans le lait en quantité la plus importante, lavée et séchée, insoluble dans l'eau, obtenue à partir du lait écrémé, par précipitation soit par addition d'acide, soit par acidification microbienne, soit au moyen de présure, soit au moyen d'autres enzymes coagulant le lait, sans préjudice d'une éventuelle application préalable de procédés d'échanges d'ions et de procédés de concentration.
Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983

COLORANTS : Des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres sources naturelles, qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.
Directive 94/36/CEE du Conseil du 30 juin 1994

CONFITURE : Le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres ainsi que de pulpe et/ou de purée soit d'une seule espèce de fruits, soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

CONFITURE EXTRA : Le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et de pulpe soit d'une seule espèce de fruits, soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

CONSERVATEURS : Des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

CONTAMINANT : Toute substance qui N'est PAS intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de la dite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. Les matières étrangères telles que, par exemple, débris d'insectes, poils d'animaux et autres ne sont pas couvertes par cette définition.
Règlement (CEE) 315/93 du Conseil du 8 février 1993

CONTRÔLE OFFICIEL DES DENRÉES ALIMENTAIRES : Le contrôle par les autorités compétentes de la conformité :
• des denrées alimentaires;
• des additifs alimentaires, des vitamines, des sels minéraux, des oligo-éléments et des autres produits d'addition destinés à être vendus en tant que tels;
• des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
avec les dispositions ayant pour objet de prévenir les risques pour la santé publique, d'assurer la loyauté des transactions commerciales ou de protéger les intérêts des consommateurs.
Directive 89/397/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

CORRECTEURS D'ACIDITÉ : Les substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

CRÈME DE MARRONS : Le mélange, porté à la consistance appropriée, de sucres et de la purée de marrons.
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

DENRÉE ALIMENTAIRE PRÉEMBALLÉE : L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À ÊTRE UTILISÉES DANS LES RÉGIMES HYPOCALORIQUES DESTINÉS À LA PERTE DE POIDS : Aliments de composition particulière qui, s'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant, remplacent tout ou partie de la ration journalière. Ces aliments se répartissent en deux catégories :
• les produits présentés comme remplaçant la totalité de la ration journalière;
• les produits présentés comme remplaçant un ou plusieurs des repas constituant la ration journalière.
Directive 96/8/CEE de la Commission du 26 février 1996

DENRÉES ALIMENTAIRES DESTINÉES À UNE ALIMENTATION PARTICULIÈRE : Denrées alimentaires qui, du fait de leur composition particulière ou du processus particulier de leur fabrication, se distinguent nettement des denrées alimentaires de consommation courante, qui conviennent à l'objectif nutritionnel indiqué et qui sont commercialisées de manière à indiquer que'elles répondent à cet objectif.
Directive 89/398/CEE du Conseil du 3 mai 1989, et ses modifications

DÉRIVÉ D'OGM : toute substance qui est produite à partir d'OGM ou par des OGM, mais qui n'en contient pas.
Règlement (CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

EAU MINÉRALE NATURELLE : Une eau bactériologiquement saine ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain et provenant d'une source exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées.
Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

EAU MINÉRALE NATURELLE AVEC ADJONCTION DE GAZ CARBONIQUE : Une eau qui a fait l'objet d'une addition de gaz carbonique d'une autre origine que la nappe ou le gisement dont elle provient.
Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

EAU MINÉRALE NATURELLE NATURELLEMENT GAZEUSE : Une eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la source, après décantation éventuelle et embouteillage, est la même qu'à l'émergence, compte tenu, s'il y a lieu, de la réincorporation d'une quantité de gaz provenant de la même nappe ou du même gisement, équivalente à celle du gaz libéré au cours de ces opérations et sous réserve des tolérances techniques usuelles.
Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

EAU MINÉRALE NATURELLE RENFORCÉE AU GAZ DE LA SOURCE : Une eau dont la teneur en gaz carbonique provenant de la même nappe ou du même gisement, après décantation éventuelle et embouteillage, est supérieure à celle constatée à l'émergence.
Directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980, et ses modifications

EMBALLAGE : Tout produit constitué de matériaux de toute nature, destiné à contenir et à protéger des marchandises données, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à assurer leur présentation.
L'EMBALLAGE est constitué de :
• l'emballage de vente ou emballage primaire;
• l'emballage groupé ou emballage secondaire;
• l'emballage de transport ou emballage tertiaire.
Directive 94/62/CE du Parlement

européen et du Conseil du 20 décembre 1994, et ses modifications

ÉMULSIFIANTS : Les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles telles que l'huile et l'eau.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

ENFANTS EN BAS ÂGE : Les enfants âgés de un à trois ans.
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

ÉPAISSISSANTS : Les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

ÉTIQUETAGE : Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978, et ses modifications

ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL : Toute information apparaissant sur l'étiquette et relative aux protéines, aux glucides, aux lipides, aux fibres alimentaires, au sodium, aux vitamines, aux sels minéraux et à la valeur énergétique.
Directive 90/496/CEE du Conseil du 24 septembre 1990

EXHAUSTEURS DE GOÛT : Les substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

EXTRAITS DE CHICORÉE : Les produits plus ou moins concentrés, obtenus par extraction de la chicorée torréfiée, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base.
Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications

EXTRAITS DE CAFÉ : Les produits plus ou moins concentrés, obtenus par extraction du café torréfié, en utilisant uniquement l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base, et contenant les principes solubles et aromatiques du café et pouvant contenir les huiles insolubles provenant du café, des traces d'autres éléments insolubles provenant du café et d'éléments insolubles NE provenant PAS du café ou de l'eau d'extraction.
Directive 77/436/CEE du Conseil du 27 juin 1977, et ses modifications

FRUIT : Le fruit, frais ou conservé par le froid, sain, exempt de toute altération, privé d'aucun de ses composants essentiels pour la fabrication des jus ou nectars de fruits et parvenu au degré de

maturité approprié. La tomate N'est PAS considérée comme un fruit.
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

GAZ D'EMBALLAGE : Les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

GELÉE : Le mélange, suffisamment gélifié, de sucres ainsi que du jus et/ou d'extrait aqueux soit d'une seule espèce de fruits, soit de deux ou plusieurs espèces de fruits.
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

GELÉE EXTRA : Le mélange, suffisamment gélifié, de sucres ainsi que du jus et/ou d'extrait aqueux soit d'une seule espèce de fruits, soit de deux ou plusieurs espèces de fruits, à l'exclusion des pommes, poires, prunes à noyau adhérent, melons, pastèques, raisins, citrouilles, concombres et tomates.
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

GÉLIFIANTS : Les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

GROUPEMENT : Toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs et/ou de transformateurs concernés par le même produit agricole ou par la même denrée alimentaire. D'autres parties intéressées peuvent prendre part au groupement.
Directive du Conseil 2082/92/CEE du Conseil du 14 juillet 1992

HUMECTANTS : Les substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES : Toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Les mesures couvrent tous les stades qui suivent la production primaire (celle-ci comprenant, par exemple, la récolte, l'abattage et la traite) que ce soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention ou la vente ou la mise à la disposition du consommateur.
Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993, et ses modifications

INDICATION GÉOGRAPHIQUE : Le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays et dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
Règlement (CEE) 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992, et ses modifications

INGRÉDIENT : Toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini éventuellement sous une forme modifiée.
Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 déembre 1978, et ses modifications

JUS DE FRUITS : Le jus obtenu à partir de fruits par des procédés mécaniques, fermentescible mais non fermenté, possédant la couleur, l'arôme et le goût caractéristique des jus des fruits dont il provient; le produit obtenu à partir de jus de fruits concentré, par les traitements de restitution, et présentant des caractéristiques organoleptiques et analytiques équivalentes à celles du jus obtenu par des procédés mécaniques à partir de fruits de la même espèce.
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

JUS DE FRUITS CONCENTRÉ : Le produit obtenu à partir de jus de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Lorsque le produit est destiné à la consommation directe, la concentration est d'AU MOINS 50 %.
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

LAIT ÉCRÉMÉ : Le produit provenant d'une ou de plusieurs vaches auquel rien n'a été ajouté et dont la seule teneur en matière grasse a été réduite.
Directive 83/417/CEE du Conseil du 25 juillet 1983

LAIT PARTIELLEMENT DÉSHYDRATÉ : Le produit liquide obtenu directement par élimination partielle de l'eau du lait, du lait entièrement ou partiellement écrémé, ou d'un mélange de ces produits, éventuellement additionnés de crème, de lait totalement déshydraté, ou de ces deux produits, l'addition de lait totalement déshydraté NE dépassant PAS, dans le produit fini, 25 % de l'extrait sec total provenant du lait.
Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications

LAIT TOTALEMENT DÉSHYDRATÉ : Le produit solide obtenu directement par élimination de l'eau du lait, du lait totalement ou partiellement écrémé, de la crème ou d'un mélange de ces produits, et dont la teneur en eau est inférieure ou égale à 5 % en poids du produit fini.
Directive 76/118/CEE du Conseil du 18 déembre 1975, et ses modifications

LOT : Un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.
Directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989, et ses modifications

MARMELADE : Le mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, de sucres et d'un ou plusieurs des produits ci-après, obtenus à partir d'agrumes : pulpe, purée, jus, extraits aqueux et écorces.
Directive 79/693/CEE du Conseil du 24 juillet 1979, et ses modifications

MATIÈRE PLASTIQUE : Le composé macromoléculaire organique obtenu par polymérisation, polycondensation, polyaddition ou tout autre procédé similaire à partir de molécules d'un poids moléculaire inférieur ou par modification chimique de macromolécules naturelles.
Directive 90/128/CEE de la Commission du 23 février 1990, et ses modifications

MIEL : La denrée alimentaire produite par les abeilles mellifiques à partir du nectar des fleurs ou

des sécrétions provenant de parties vivantes de plantes ou se trouvant sur elles, qu'elles butinent, transforment, combinent avec des matières spécifiques propres et emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Cette denrée alimentaire peut être fluide, épaisse ou cristallisée.
Directive 74/409/CEE du Conseil du 22 juillet 1974

NECTAR DE FRUITS : Le produit non fermenté mais fermentescible, obtenu par addition d'eau et de sucres au jus de fruits, au jus de fruits concentré, à la purée de fruits, à la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits et qui est en outre conforme à l'annexe I de la directive 93/77/CEE.
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

NOURRISSONS : Les enfants âgés de moins de douze mois.
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

NOUVEAUX ALIMENTS ET NOUVEAUX INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES : Les aliments et ingrédients alimentaires contenant des organismes génétiquement modifiés au sens de la directive 90/220/CEE; les aliments et ingrédients alimentaires produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, mais n'en contenant pas; les aliments et ingrédients alimentaires présentant une structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée; les aliments et ingrédients alimentaires composés de micro-organismes, de champignons ou d'algues ou isolés à partir de ceux-ci; les aliments et ingrédients alimentaires composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci et les ingrédients alimentaires isolés à partir d'animaux, à l'exception des aliments et des ingrédients alimentaires obtenus par des pratiques de multiplication ou de reproduction traditionnelles; les aliments et ingrédients alimentaires auxquels a été appliqué un procédé de production qui n'est pas couramment utilisé, lorsque ce procédé entraîne dans la composition ou dans la structure des aliments ou des ingrédients alimentaires des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables.
Règlement (CEE) 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997

OBJETS CÉRAMIQUES : Les objets fabriqués à partir d'un mélange de matières inorganiques d'une teneur généralement élevée en argile ou en silicate auxquelles sont ajoutées éventuellement de faibles quantités de matières organiques. Ces objets sont d'abord formés et la forme obtenue est fixée de façon permanente par cuisson. Ils peuvent être vitrifiés, émaillés et/ou décorés.
Directive 84/500/CEE du Conseil du 15 octobre 1984

ORGANISME GÉNÉTIQUEMENT MODIFIÉ (OGM) : un organisme dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.
Règlement (CEE) 2092/91 du Conseil du 24 juin 1991, et ses modifications

PELLICULE DE CELLULOSE RÉGÉNÉRÉE : Une feuille mince obtenue à partir d'une cellulose raffinée provenant de bois ou de coton non recyclés. Pour des besoins technologiques, des substances adéquates peuvent être ajoutées dans la masse ou en surface. Les pellicules de cellulose régénérée peuvent être recouvertes sur l'une de leurs faces ou sur les deux faces.
Directive 93/10/CEE de la Commission du 15 mars 1993, et ses modifications

POUDRES À LEVER : Les substances ou combinaisons de substances qui libèrent des gaz et de ce fait accroissent le volume d'une pâte.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

PRÉPARATION AROMATISANTE : Un produit autre que les substances définies sous « substance aromatisante », concentré ou non, ayant des propriétés aromatisantes et obtenu par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir de matières d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformées pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation).
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES :
• les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés;
• les céréales à complément protéinique qui sont ou doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines;
• les pâtes à faire bouillir dans de l'eau ou dans d'autres liquides appropriés;
• les biscottes et les biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.
Directive 96/5/CE de la Commission du 16 février 1996, et ses modifications

PRÉPARATIONS DE SUITE : Les denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourrissons de plus de quatre mois et constituant le principal élément liquide d'une alimentation progressivement diversifiée de cette catégorie de personnes.
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

PRÉPARATIONS POUR NOURRISSONS : Les denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourrissons pendant les quatre à six premiers mois de leur vie et répondant à elles seules aux besoins nutritionnels de cette catégorie de personnes.
Directive 91/321/CEE de la Commission du 14 mai 1991, et ses modifications

PROPULSEURS : Les gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
Directive 95/2/CEE du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

PURÉE DE FRUITS : Le produit fermentescible mais non fermenté obtenu par tamisage de la partie comestible de fruits entiers ou épluchés sans élimination de jus.
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

PURÉE DE FRUITS CONCENTRÉE : Le produit obtenu à partir de la purée de fruits par élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.
Directive 93/77/CEE du Conseil du 21 septembre 1993

RECYCLAGE : Le retraitement dans un processus de production des déchets aux fins de leur fonction initiale ou à d'autres fins, y compris le recyclage organique, mais à l'exclusion de la valorisation énergétique.
Directive 94/62/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 1994, et ses modifications

RECYCLAGE ORGANIQUE : Le traitement aérobie (compostage) ou anaérobie (biométhanisation), par des micro-organismes et dans des conditions contrôlées, des parties biodégradables des déchets d'emballages, avec production d'amendements organiques stabilisés ou

de méthane.
Directive 94/62/CE du Parlement européén et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

RÉSIDUS DE PESTICIDES : Les reliquats de pesticides et de leurs éventuels produits toxiques de métabolisation ou de dégradation énumérés à l'annexe II des directives 76/895/CEE, 86/362/CEE et 86/363/CEE.
Directive 76/895/CEE du Conseil du 23 novembre 1976, et ses modifications
Directive 86/362/CEE du Conseil du 24 juillet 1986, et ses modifications
Directive 86/363/CEE du Conseil du 24 juillet 1986, et ses modifications

RÉUTILISATION : Toute opération par laquelle un emballage qui a été conçu et créé pour pouvoir accomplir pendant son cycle de vie un nombre minimal de trajets ou de rotations est rempli à nouveau ou réutilisé pour un usage identique à celui pour lequel il a été conçu, avec ou sans le recours à des produits auxiliaires présents sur le marché qui permettent le reremplissage de l'emballage même.
Directive 94/62/CE du Parlement européén et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

SELS DE FONTE : Les substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
Directive 95/2/CEE du Parlement européén et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

SÉQUESTRANTS : Les substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
Directive 95/2/CEE du Parlement européén et du Conseil du 20 février 1995, et ses modifications

SOLVANT : Toute substance propre à dissoudre une denrée alimentaire ou tout composant d'une denrée alimentaire, y compris tout agent contaminant présent dans ou sur cette denrée alimentaire.
Directive 83/344/CEE du Conseil du 13 juin 1988, et ses modifications

SOLVANTS D'EXTRACTION : Un solvant utilisé au cours du processus d'extraction lors du traitement de matières premières, de denrées alimentaires, de composants ou d'ingrédients de ces produits, qui est éliminé et qui peut provoquer la présence, involontaire mais techniquement inévitable, de résidus ou de dérivés dans la denrée alimentaire ou l'ingrédient.
Directive 88/344/CEE du Conseil du 13 juin 1988, et ses modifications

SPÉCIFICITÉ : L'élément ou l'ensemble d'éléments par lesquels un produit agricole ou une denrée alimentaire se distingue nettement d'autres produits ou denrées similaires appartenant à la même catégorie.
Règlement (CEE) 2082/92 du Conseil du 14 juillet 1992

STABILISANTS : Les substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physico-chimique. Les stabilisants comprennent les substances qui permettent de maintenir

la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles, ainsi que les substances qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire.
Directive 95/2/CEE du Parlement européén et du Conseil du 20 férier 1995, et ses modifications

SUBSTANCE AROMATISANTE : Une substance chimique définie ayant des propriétés aromatisantes et
• obtenue par des procédés physiques appropriés (y compris la distillation et l'extraction au solvant) ou des procédés enzymatiques ou microbiologiques à partir d'une matière d'origine végétale ou animale, soit en l'état, soit transformée pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires (y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation);
• obtenue par synthèse chimique ou isolée par des procédés chimiques, et identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale;
• obtenue par synthèse chimique mais non identique chimiquement à une substance présente naturellement dans une matière d'origine végétale ou animale.
Directive 88/388/CEE du Conseil du 22 juin 1988, et ses modifications

VALORISATION ÉNERGÉTIQUE : L'utilisation de déchets d'emballages combustibles en tant que moyen de production d'énergie, par incinération directe avec ou sans autres déchets, mais avec récupération de la chaleur.
Directive 94/62/CE du Parlement européén et du Conseil du 20 déembre 1994, et ses modifications

Annexe II

Date de publication: 2000-03-01

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 1998

Agriculture and Agri-Food Canada / Agriculture et Agroalimentaire Canada

Canada

Guide destiné aux exportateurs canadiens sur les exigences de l'Union européenne relatives à l'étiquetage et à l'emballage des aliments

Mission du Canada auprès de l'Union européenne
Mise à jour : mars 2000

Document principal

ANNEXE II - LISTE DES TEXTES RÉGLEMENTAIRES DE L'UE

DIRECTIVES DE L'UE

62/2645/CEE **Directive du Conseil relative au rapprochement des réglementations des États membres concernant les matières colorantes pouvant être employées dans les denrées destinées à l'alimentation humaine**
JO n° 115, 11/11/1962, p. 2645

Modifications : *Directive 65/469/CEE du Conseil du 25 octobre 1965*
JO n° 178, 26/10/1965, p. 2793
Directive 67/653/CEE du Conseil du 24 octobre 1967
JO n° 263, 30/10/1967, p. 4
Directive 68/419/CEE du Conseil du 20 décembre 1968
JO n° L 309, 254/12/1968, p. 24
Directive 70/358/CEE du Conseil du 13 juillet 1970
JO n° L 157, 18/07/1970, p. 36
Directive 76/399/CEE du Conseil du 6 avril 1976
JO n° L 108, 26/04/1976, p. 19
Directive 78/144/CEE du Conseil du 30 janvier 1978
JO n° L 44, 15/02/1978, p. 20
Directive 81/20/CEE du Conseil du 20 janvier 1981
JO n° L 43, 14/02/1981, p. 11
Directive 85/7/CEE du Conseil du 19 décembre 1984
JO n° L 2, 03/01/1985, p. 22

71/316/CEE **Directive du Conseil du 26 juillet 1971 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux dispositions communes aux instruments de mesurage et aux méthodes de contrôle métrologique**
JO n° L 202, 06/09/1971, p.1

Modifications : *Directive 72/427/CEE du Conseil du 19 décembre 1972*
JO n° L 291, 28/12/1972, p. 156
Directive 85/575/CEE du Conseil du 26 octobre 1983
JO n° L 332, 28/11/1983, p. 43

73/241/CEE **Directive du Conseil du 24 juillet 1973 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 228, 16/08/1973, p. 23

Modifications : *Directive 74/411/CEE du Conseil du 1er août 1974*
JO n° L 221, 12/08/1974, p. 17
Directive 74/644/CEE du Conseil du 19 décembre 1974
JO n° L 349, 28/12/1974, p. 63
Directive 75/155/CEE du Conseil du 4 mars 1975
JO n° L 64, 11/03/1975, p. 21
Directive 76/628/CEE du Conseil du 20 juillet 1976

JO n° L 223, 16/08/1976, p. 1
Directive 78/609/CEE du Conseil du 29 juin 1978
JO n° L 197, 22/07/1978, p. 10
Directive 78/842/CEE du Conseil du 10 octobre 1978
JO n° L 291, 17/10/1978, p. 15
Directive 80/608/CEE du Conseil du 30 juin 1980
JO n° L 170, 03/07/1980, p. 33
Directive 87/07/1985 du Conseil du 19 décembre 1984
JO n° L 2, 03/01/1985, p. 22
Directive 89/344/CEE du Conseil du 3 mai 1989
JO n° L 142, 25/05/1989, p. 19

73/437/CEE **Directive du Conseil du 11 décembre 1973 relative au rapprochement des législations des États membres concernant certains sucres destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 356, 27/12/1973, p. 71

74/409/CEE **Directive du Conseil du 22 juillet 1974 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant le miel**
JO n° L 221, 12/08/1974, p. 10

75/106/CEE **Directive du Conseil du 19 décembre 1974 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en volume de certains liquides en préemballages**
JO n° L 42, 15/2/1975, p. 1

Modifications : *Directive 78/891/CEE de la Commission du 28 septembre 1978*
JO n° L 311, 04/11/1978, p. 21
Directive 79/1005/CEE du Conseil du 23 novembre 1979
JO n° L 308, 04/12/1979, p. 25
Directive 85/10/CEE du Conseil du 18 décembre 1984
JO n° L 4, 05/01/1985, p. 20
Directive 88/316/CEE du Conseil du 7 juin 1988
JO n° L 143, 10/06/1988 p. 26
Directive 89/676/CEE du Conseil du 12 décembre 1989
JO n° L 398, 30/12/1989, p. 18

76/118/CEE **Directive du Conseil du 18 décembre 1975 relative au rapprochement des législations des États membres concernant certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 24, 30/01/1976, p. 49

Modifications : *Directive 78/630/CEE du Conseil du 19 juin 1978*
JO n° L 206, 29/07/1978, p. 12
Directive 83/635/CEE du Conseil du 13 décembre 1983
JO n° L 357, 21/12/1983, p. 37

76/211/CEE **Directive du Conseil du 20 janvier 1976 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballages**
JO n° L 46, 21/2/1976, p. 1

Modifications : *Directive 78/891/CEE de la Commission du 28 septembre 1978*
JO n° L 311, 04/11/1978, p. 21

76/621/CEE **Directive du Conseil du 20 juillet 1976 relative à la fixation du taux maximal d'acide érucique dans les huiles et graisses destinées telles quelles à l'alimentation humaine ainsi que dans les denrées alimentaires additionnées d'huiles ou de graisses**
JO n° L 202, 28/07/1976, p. 35

76/895/CEE **Directive du Conseil du 23 novembre 1976 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les fruits et légumes**
JO n° L 340, 09/12/1976, p. 26

Modifications : *Directive 80/428/CEE de la Commission du 28 mars 1980*
JO n° L 102, 19/04/1980, p. 26
Directive 81/36/CEE du Conseil du 9 février 1981
JO n° L 46, 19/02/1981, p. 33
Directive 82/528/CEE du Conseil du 19 juillet 1982
JO n° L 234, 09/08/1982, p. 1
Règlement (CEE) 3768/85 du Conseil du 20 décembre 1985

JO n° L 362, 31/12/1985, p. 8
Directive 88/298/CEE du Conseil du 16 mai 1988
JO n° L 126, 20/05/1988, p. 53
Directive 89/186/CEE du Conseil du 6 mars 1989
JO n° L 66, 10/03/1989, p. 36
Directive 93/58/CEE du Conseil du 29 juin 1993
JO n° L 211, 23/08/1993, p. 6
Directive 96/32/CEE du Conseil du 21 mai 1996
JO n° L 144, 18/06/1996, p.12
Directive 97/41/CE du Conseil du 25 juin 1997
JO n° L 184, 12/07/1997, p. 33

77/436/CEE **Directive du Conseil du 27 juin 1977 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les extraits de café et les extraits de chicorée**
JO n° L 172, 12/07/1977, p. 20

Modifications : *Directive 85/07/CEE du Conseil du 19 décembre 1984*
JO n° L 2, 03/01/1984, p. 22
Directive 85/573/CEE du Conseil du 19 décembre 1985
JO n° L 372, 31/12/1985, p. 22
Directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999
JO n° L 66, 13/03/1999, p.26

78/142/CEE **Directive du Conseil du 30 janvier 1978 relative au rapprochement des législations des États membres en ce qui concerne les matériaux et objets contenant du chlorure de vinyle monomère destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**
JO n° L 44, 15/2/1978, p. 15

79/112/CEE **Directive du Conseil du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard**
JO n° L 33, 08/02/1979, p. 1

Modifications : *Directive 85/7/CEE du Conseil du 19 décembre 1984*
JO n° L 2, 03/01/1985, p. 22
Directive 86/197/CEE du Conseil du 26 mai 1986
JO n° L 144, 29/05/1986, p. 38
Directive 89/395/CEE du Conseil du 14 juin 1989
JO n° L 186, 30/06/1989, p. 17
Directive 91/72/CEE de la Commission du 16 janvier 1991
JO n° L 42, 15/02/1991, p. 27
Directive 93/102/CEE de la Commission du 16 novembre 1993
JO n° L 291, 25/11/1993, p. 14
Directive 97/4/CEE du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997
JO n° L 43, 14/2/1997, p. 21
Directive 1999/10/CE de la Commission du 8 mars 1999
JO n° L 69, 16/03/1999, p. 22

79/693/CEE **Directive du Conseil du 24 juillet 1979 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons**
JO n° L 205, 13/08/1979, p. 5

Modifications : *Directive 80/1276/CEE du Conseil du 22 décembre 1980*
JO n° L 375, 31/12/1980, p. 77
Directive 88/593/CEE du Conseil du 18 novembre 1988
JO n° L 318, 25/11/1988, p. 44

79/786/CEE **Directive de la Commission du 26 juillet 1979 portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle de certains sucres destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 239, 22/09/1979, p. 24

79/1066/CEE **Directive de la Commission du 13 novembre 1979 portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des extraits de café et des extraits de chicorée**
JO n° L 327, 24/12/1979, p. 17

79/1067/CEE **Directive de la Commission du 13 novembre 1979 portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle de certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés**

destinés à l'alimentation humaine
JO n° L 327, 24/12/CEE, p. 29

80/232/CEE **Directive du Conseil du 15 janvier 1980 concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux gammes de quantités nominales et de capacités nominales admises pour certains produits en préemballages**
JO n° L 51, 25/02/1980, p. 1

Modifications : *Directive 86/96/CEE du Conseil du 18 mars 1986*
JO n° L 80, 25/03/1986, p. 55
Directive 87/356/CEE du Conseil du 25 juin 1987
JO n° L 192, 11/07/1987, p. 48

80/590/CEE **Directive de la Commission du 9 juin 1980 relative à la détermination du symbole pouvant accompagner les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**
JO n° L 151, 19/6/1980.p. 21

80/766/CEE **Directive de la Commission du 8 juillet 1980 portant fixation de la méthode communautaire d'analyse pour le contrôle officiel de la teneur des matériaux et objets en chlorure de vinyle monomère destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**
JO n° L 213, 16/8/1980, p. 42

80/777/CEE **Directive du Conseil du 15 juillet 1980 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles**
JO n° L 229, 30/08/1980, p. 1

Modifications : *Directive 85/7/CEE du Conseil du 19 décembre 1984*
JO n° L 2, 03/01/1985, p.22
Directive 96/70/CEE du Parlement européen et du Conseil du 28 octobre 1996
JO n° L 299, 23/11/1996, p.26

80/891/CEE **Directive de la Commission du 25 juillet 1980 relative à la méthode d'analyse communautaire de détermination de la teneur en acide érucique dans les huiles et graisses destinées telles quelles à l'alimentation humaine ainsi que dans les denrées alimentaires additionnées d'huiles ou de graisses**
JO n° L 254, 27/09/1980, p. 35

81/432/CEE **Directive de la Commission du 29 avril 1981 portant fixation de la méthode communautaire d'analyses pour le contrôle officiel du chlorure de vinyle cédé par les matériaux et objets aux denrées alimentaires**
JO n° L 167, 24/6/1981, p. 6

81/712/CEE **Directive de la Commission du 28 juillet 1981 portant fixation des méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des critères de pureté de certains additifs alimentaires**
JO n° L 257, 10/9/1981, p. 1

82/711/CEE **Directive du Conseil du 18 octobre 1982 établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**
JO n° L 297, 23/10/1982, p. 26

Modifications : *Directive 93/8/CEE de la Commission du 15 mars 1993*
JO n° L 90, 14/04/1993, p. 22
Directive 97/48/CE de la Commission du 29 juillet 1997
JO n° L 222, 12/08/1997, p. 10

83/417/CEE **Directive du Conseil du 25 juillet 1983 relative au rapprochement des législations des États membres concernant certaines lactoprotéines (caséines et caséinates) destinées à l'alimentation humaine**
JO n° L 237, 26/08/1983, p. 25

84/500/CEE **Directive du Conseil du 15 octobre 1984 relative au rapprochement des législations des États membres en ce qui concerne les objets céramiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**
JO n° L 277, 20/10/1984, p. 12

85/503/CEE **Directive de la Commission du 25 octobre 1985 relative aux méthodes d'analyse des caséines et caséinates alimentaires**
JO n° L 308, 20/11/1985, p. 12

85/572/CEE **Directive du Conseil du 19 décembre 1985 fixant la liste des simulants à utiliser pour vérifier la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**
JO n° L 372, 31/12/1985, p. 14

85/591/CEE **Directive du Conseil du 20 décembre 1985 concernant l'introduction de modes de prélèvement d'échantillons et de méthodes d'analyse communautaires pour le contrôle des denrées destinées à l'alimentation humaine**
JO n° L 372, 31/12/1985, p. 50

86/362/CEE **Directive du Conseil du 24 juillet 1986 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de**

pesticides sur et dans les céréales
JO n° L 221, 07/08/1986, p. 37

Modifications : *Directive 88/298/CEE du Conseil du 16 mai 1988*
JO n° L 126, 20/05/1988, p. 53
Directive 93/57/CEE du Conseil du 29 juin 1993
JO n° L 211, 23/08/1993, p. 1
Directive 94/29/CEE du Conseil du 23 juin 1994
JO n° L 189, 23/07/1994, p. 67
Directive 95/39/CEE du Conseil du 17 juillet 1995
JO n° L 197, 22/08/1995, p. 29
Directive 96/33/CEE du Conseil du 21 mai 1996
JO n° L 144, 18/06/1996, p. 35
Directive 97/41/CE du Conseil du 25 juin 1997
JO n° L 184, 12/07/1997, p. 33
Directive 97/71/CE de la Commission du 15 décembre 1997
JO n° L 347, 18/12/1997, p. 42
Directive 98/82/CE de la Commission du 27 octobre 1998
JO n° L 290, 29/10/1998, p. 25
Directive 1999/65/CE de la Commission du 24 juin 1999
JO n° L 172, 08/07/1999, p.40
Directive 1999/71/CE de la Commission du 14 juillet 1999
JO n° L 194, 27/07/1999, p. 36

86/363/CEE **Directive du Conseil du 24 juillet 1986 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur et dans les denrées alimentaires d'origine animale**
JO n° L 221, 07/08/1986, p. 43

Modifications : *Directive 93/57/CEE du Conseil du 29 juin 1993*
JO n° L 211, 23/08/1993, p. 1
Directive 94/29/CEE du Conseil du 23 juin 1994
JO n° L 189, 23/07/1994, p. 67
Directive 95/39/CEE du Conseil du 17 juillet 1995
JO n° L 197, 22/08/1995, p. 29
Directive 96/33/CEE du Conseil du 21 mai 1996
JO n° L 144, 18/06/1996, p. 35
Directive 97/41/CE du Conseil du 25 juin 1997
JO n° L 184, 12/07/1997, p. 33
Directive 97/71/CE de la Commission du 15 décembre 1997
JO n° L 347, 18/12/1997, p.42
Directive 98/82/CE de la Commission du 27 octobre 1998
JO n° L 290, 29/10/1998, p. 25
Directive 1999/71/CE de la Commission du 14 juillet 1999
JO n° L 194, 27/07/1999, p. 36

86/424/CEE **Directive de la Commission du 15 juillet 1986 portant fixation des méthodes communautaires de prélèvement des caséines et caséinates alimentaires en vue de l'analyse chimique**
JO n° L 243, 28/08/1986, p. 29

87/250/CEE **Directive de la Commission du 15 avril 1987 relative à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées destinées au consommateur final**
JO n° L 113, 30/4/1987, p. 57

87/524/CEE **Directive de la Commission du 6 octobre 1987 portant fixation des méthodes communautaires de prélèvement en vue de l'analyse chimique pour le contrôle des laits de conserve**
JO n° L 306, 28/10/1987, p. 24

88/344/CEE **Directive du Conseil du 13 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les soivants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients**
JO n° L 157, 24/06/1988, p. 28

Modifications : *Directive 92/115/CEE du Conseil du 17 décembre 1992*
JO n° L 409, 31/12/1992, p. 31
Directive 94/52/CEE du Parlement européen et du Conseil du 7 décembre 1994
JO n° L 331, 21/12/1994, p. 10

Directive 97/60/CE du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 1997
JO n° L 331, 03/12/1997, p. 7

88/388/CEE **Directive du Conseil du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des États membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires et des matériaux de base pour leur production**
JO n° L 184, 15/07/1988, p. 61

Modifications : *Directive 91/71/CEE de la Commission du 16 janvier 1991*
JO n° L 42, 15/02/1991, p. 25

89/107/CEE **Directive du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les additifs pouvant être employés dans les denrées destinées à l'alimentation humaine**
JO n° L 40, 11/2/1989, p. 27

Modifications : *Directive 94/34/CEE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994*
JO n° L 237, 10/09/1994, p. 1

89/108/CEE **Directive du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 40, 11/2/1989, p. 34

89/109/CEE **Directive du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires**
JO n° L 40, 11/2/1989, p. 38

89/396/CEE **Directive du Conseil du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire**
JO n° L 186, 30/06/1989, p. 21

Modifications : *Directive 91/238 CEE du Conseil du 22 avril 1991*
JO n° L 107, 27/04/1991, p. 50
Directive 92/11/CEE du Conseil du 3 mars 1992
JO n° L 65, 11/03/1992, p. 32

89/397/CEE **Directive du Conseil du 14 juin 1989 relative au contrôle officiel des denrées alimentaires**
JO n° L 186, 30/06/1989, p.23

Modifications : Directive 93/99/CEE du Conseil du 29 octobre 1993
JO n° L 290, 24/11/1993, p. 14

89/398/CEE **Directive du Conseil du 3 mai 1989 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière**
JO n° L 186, 30/06/1989, p. 27

Modifications : *Directive 96/84/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996*
JO n° L 48, 19/02/1997, p. 20
Directive 1999/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 7 juin 1999
JO n° L 172, 08/07/1999, p. 38

90/128/CEE **Directive de la Commission du 23 février 1990 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**
JO n° L 75, 21/03/1990, p. 19

Modifications : *Directive 92/39/CEE de la Commission du 14 mai 1992*
JO n° L 168, 23/06/1992, p. 21
Directive 93/9/CEE de la Commission du 15 mars 1993
JO n° L 90, 14/04/1993, p.26
Directive 95/3/CEE de la Commission du 14 février 1995
JO n° L 41, 23/02/1995, p. 44
Directive 96/11/CEE de la Commission du 5 mars 1996
JO n° L 61, 12/03/1996, p. 26
Directive 1999/91/CE de la Commission du 23 novembre 1999
JO n° L 310, 04/12/1999, p. 41

90/220/CEE **Directive du Conseil du 23 avril 1990 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans l'environnement**
JO n° L 117, 08/05/1990, p. 15

Modifications : *Directive 94/15$CE de la Commission du 15 avril 1994*
JO n° L 103, 22/04/1994, p. 20
Directive 97/35/CE de la Commission du 18 juin 1997
JO n° L 169, 27/06/1997, p. 72

90/496/CEE **Directive du Conseil du 24 septembre 1990 relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires**
JO n° L 276, 6/10/1990, p. 40

90/642/CEE **Directive du Conseil du 27 novembre 1990 concernant la fixation de teneurs maximales pour les résidus de pesticides sur ou dans certains produits d'origine végétale, y compris les fruits et légumes**
JO n° L 350, 14/12/1990, p. 71

Modifications : *Directive 93/58/CEE du Conseil du 29 juin 1993*
JO n° L 211, 23/08/1993, p. 6
Directive 94/30/CE du Conseil du 23 juin 1994
JO n° L 189, 23/07/1994, p. 70
Directive 95/38/CE du Conseil du 17 juillet 1995
JO n° L 197, 22/08/1995, p. 14
Directive 95/61/CE du Conseil du 29 novembre 1995
JO n° L 292, 07/12/1995, p. 27
Directive 96/32/CE du Conseil du 21 mai 1996
JO n° L 144, 18/06/1996, p. 12
Directive 97/41/CE du Conseil du 25 juin 1997
JO n° L 184, 12/07/1997, p. 33
Directive 97/71/CE de la Commission du 15 décembre 1997
JO n° L 347, 18/12/1997, p. 42
Directive 98/82/CE de la Commission du 27 octobre 1998
JO n° L 290, 29/10/1998, p. 25
Directive 1999/65/CE de la Commission du 24 juin 1999
JO n° L 172, 08/07/1999, p. 40
Directive 1999/71/CE de la Commission du 14 juillet 1999
JO n° L 194, 27/07/1999, p. 36

91/321/CEE **Directive de la Commission du 14 mai 1991 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite**
JO n° L 175, 04/07/1991, p. 35

Modifications : *Directive 96/4/CE de la Commission du 16 février 1996*
JO n° L 49, 28/02/1996, p. 12
Directive 1999/50/CE de la Commission du 25 mai 1999
JO n° L 139, 02/06/1999, p. 29

92/1/CEE **Directive de la Commission du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 34, 11/02/1992, p. 28

92/2/CEE **Directive de la Commission du 13 janvier 1992 portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyse communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine**
JO n° L 34, 11/02/1992, p. 30

93/10/CEE **Directive de la Commission du 15 mars 1993 relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires**
JO n° L 93, 17/04/1993, p. 27

Modifications : *Directive 93/111/CEE de la Commission du 10 décembre 1993*
JO n° L 310, 14/12/1993, p. 41

93/43/CEE **Directive du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires**
JO n° L 175, 19/07/1993, p. 1

Modifications : *Directive 96/3/CE de la Commission du 26 janvier 1996*
JO n° L 21, 27/01/1996, p. 42
Directive 98/28/CE de la Commission du 29 avril 1998
JO n° L 140, 12/05/1998, p. 10

93/45/CEE **Directive de la Commission du 17 juin 1993 relative à la fabrication de nectars sans addition de sucres ou de miel**
JO n° L 159, 01/07/1993, p. 133

93/77/CEE **Directive du Conseil du 21 septembre 1993 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires**
JO n° L 244, 30/90/1993, p. 23

94/35/CE **Directive du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires**
JO n° L 237, 10/09/1994, p. 3

Modifications : *Directive 96/83/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996*
JO n° L 48, 19/02/1997, p. 16

94/36/CEE **Directive du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires**
JO n° L 237, 10/09/1994, p. 13

94/54/CE **Directive de la Commission du 18 novembre 1994 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 79/112/CEE**
JO n° L 300, 23/11/1994, p. 14

Modifications : *Directive 96/21/CEE du Conseil du 29 mars 1996*
JO n° L 88, 5/4/1996, p. 6

94/62/CE **Directive du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballages**
JO n° L 365, 31/12/1994, p. 10

Modifications : *Décision 1999/42/CE de la Commission du 22 décembre 1998*
JO n° L 14, 19/01/1999, p. 24
Décision 1999/177/CE de la Commission du 8 février 1999
JO n° L 56, 04/03/1999, p. 47

95/2/CEE **Directive du Parlement européen et du Conseil du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants**
JO n° L 61,18/03/1995, p. 1

Modifications : *Directive 96/85/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 décembre 1996*
JO n° L 86, 28/03/1997, p. 4
Directive 98/72/CE du Parlement européen et du Conseil du 15 octobre 1998
JO n° L 295, 04/11/1998, p. 18

95/31/CE **Directive de la Commission du 5 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les édulcorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires**
JO n° L 178, 28/07/1995, p. 1

Modifications : *Directive 98/66/CE de la Commission du 4 septembre 1998*
JO n° L 257, 19/09/1998, p. 35

95/45/CEE **Directive de la Commission du 26 juillet 1995 établissant des critères de pureté spécifiques pour les colorants pouvant être utilisés dans les denrées alimentaires**
JO n° L 226, 22/09/1995, p. 1

Modifications : *Directive 1999/75/CE de la Commission du 22 juillet 1999*
JO n° L 206, 05/08/1999, p. 19

96/5/CE **Directive de la Commission du 16 février 1996 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et enfants en bas âge**
JO n° L 49, 28/02/1996, p. 17.

Modifications : *Directive 98/36/CE de la Commission du 2 juin 1998*
JO n° L 167, 12/06/1998, p. 23
Directive 1999/39/CE de la Commission du 6 mai 1999
JO n° L 124, 18/05/1999, p. 8

96/8/CEE **Directive de la Commission du 26 février 1996 relative aux denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids**
JO n° L 55, 6/03/1996, p. 22

96/77/CE **Directive de la Commission du 2 décembre 1996 portant établissement de critères de pureté spécifiques pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants**
JO n° L 339, 30/12/1996, p. 1

Modifications : *Directive 98/86/CE de la Commission du 11 novembre 1998*
JO n° L 334, 09/12/1998, p. 1

1999/2/CE **Directive du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des États membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation**
JO n° L 66, 13/03/1999, p. 16

1999/3/CE **Directive du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation**
JO n° L 66, 13/03/1999, p. 24

1999/21/CE **Directive de la Commission du 25 mars 1999, relative aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales**
JO n° L 91, 07/04/1999, p. 29

COMMUNICATIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'UE

91/C 270/02 **Communication interprétative de la Commission concernant les dénominations de vente des denrées alimentaires**
JO n° L 270, 12/10/1991, p. 2

93/C 345/03 **Communication de la Commission du 23 décembre 1993 concernant l'emploi des langues pour la commercialisation des denrées alimentaires à la suite de l'arrêt « Peeters »**
JO n° L 345, 23/12/1993, p. 3

97/618/CE **Recommandation de la Commission du 29 juillet 1997 concernant les aspects scientifiques relatifs à la présentation des informations requises pour étayer des demandes d'autorisation de mise sur le marché de nouveaux aliments et de nouveaux ingrédients alimentaires et l'établissement des rapports d'évaluation initiale au titre du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil**
JO n° L 253, 16/09/1997, p. 1

RÈGLEMENTS DE L'UE

3954/87 **Règlement (Euratom) du Conseil du 22 décembre 1987 fixant les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive pour les denrées alimentaires et les aliments pour bétail après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique**
JO n° L 371, 30/12/1987, p. 11

Modifications *Règlement (Euratom) 2218/89 du Conseil du 18 juillet 1989*
JO n° L 211, 22/07/1989, p. 1

944/89 **Règlement (Euratom) de la Commission du 12 avril 1989 fixant les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive pour les denrées alimentaires de moindre importance après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique**
JO n° L 101, 13/04/1989, p. 17

2092/91 **Règlement (CEE) du Conseil du 24 juin 1991 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires**
JO n° L 198, 22/07/1991, p. 1

Modifications *Règlement (CEE) 1535/92 de la Commission du 15 juin 1992*
JO n° L 162, 16/06/1992, p. 15
Règlement (CEE) 2083/92 du Conseil du 14 juillet 1992
JO n° L 208, 24/07/1992, p. 15
Règlement (CEE) 207/93 de la Commission du 29 janvier 1993
JO n° L 25, 02/02/1993, p. 5
Règlement (CE) 468/94 de la Commission du 2 mars 1994
JO n° L 59, 03/03/1994, p. 1
Règlement (CEE) 1468/94 du Conseil du 20 juin 1994
JO n° L 159, 28/06/1994, p. 11
Règlement (CE) 2381/94 de la Commission du 30 septembre 1994
JO n° L 255, 01/10/1994, p. 84
Règlement (CE) 529/95 de la Commission du 9 mars 1995
JO n° L 54, 10/03/1995, p. 10
Règlement (CE) 1201/95 de la Commission du 29 mai 1995
JO n° L 119, 30/05/1995, p. 9
Règlement (CE) 1202/95 de la Commission du 29 mai 1995
JO n° L 119, 30/05/1995, p. 11
Règlement (CE) 1935/95 du Conseil du 22 juin 1995
JO n° L 186, 05/08/1995, p. 1
Règlement (CE) 418/96 de la Commission du 7 mars 1996
JO n° L 59, 08/03/1996, p. 10
Règlement (CE) 345/97 de la Commission du 26 février 1997
JO n° L 58, 27/02/1997, p. 38
Règlement (CE) 1488/97 de la Commission du 29 juillet 1997
JO n° L 202, 30/07/1997, p. 12
Règlement (CE) 1900/98 de la Commission du 4 septembre 1998
JO n° L 247, 05/09/1998, p. 6
Règlement (CE) 330/1999 de la Commission du 12 février 1999
JO n° L 40, 13/02/1999, p. 23
Règlement (CE) 1804/1999 du Conseil du 19 juillet 1999
JO n° L 222, 24/08/1999, p. 1
Règlement (CE) 331/2000 de la Commission du 17 décembre 1999
JO n° L 48, 19/02/2000, p. 1

94/92 **Règlement (CEE) de la Commission du 14 janvier 1992, établissant les modalités d'application du régime d'importation de pays tiers prévu au règlement (CEE) 2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et denrées alimentaires**
JO n° L 11, 17/01/1992, p. 14

Modifications *Règlement (CE) 522/96 de la Commission du 26 mars 1996*
JO n° L 77, 27/03/1996, p. 10
Règlement (CE) 314/97 de la Commission du 20 février 1997
JO n° L 51, 21/02/1997, p. 34
Règlement (CE) 1367/98 de la Commission du 29 juin 1998
JO n° L 185, 30/06/1998, p. 11
Règlement (CE) 548/2000 de la Commission du 14 mars 2000
JO n° L 67, 15/03/2000, p. 12

2081/92 **Règlement (CEE) du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**
JO n° L 208, 24/07/1992, p. 1

Modifications *Règlement (CE) 535/97 du Conseil du 17 mars 1997*
JO n° L 83, 25/03/1997, p. 3
Règlement (CE) 1068/97 de la Commission du 12 juin 1997
JO n° L 156, 13/06/1997, p. 10

2082/92 **Règlement (CEE) du Conseil du 14 juillet 1992 relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires**
JO n° L 208, 24/07/1992, p. 9

3457/92 **Règlement (CEE) de la Commission du 30 novembre 1992, établissant les modalités relatives au certificat de contrôle pour les importations en provenance de pays tiers dans la Communauté prévu au règlement (CEE) 2092/91 du Conseil concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires**
JO n° L 350, 01/12/1992, p. 56

315/93 **Règlement (CEE) du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires**
JO n° L 37, 13/02/1993, p. 1

2991/94 **Règlement (CE) du Conseil du 5 décembre 1994 établissant des normes pour les matières grasses tartinables**
JO n° L 316, 09/12/1994, p. 2

1107/96 **Règlement (CE) de la Commission du 12 juin 1996 relatif à l'enregistrement des indications géographiques et des appellations d'origine au titre de la procédure prévue à l'article 17 du règlement (CEE) 2081/92 du Conseil**
JO n° L 148, 21/06/1996, p. 1

Modifications *Règlement (CE) 1263/96 de la Commission du 1er juillet 1996*
JO n° L 163, 02/07/1996, p. 19
Règlement (CE) 123/97 de la Commission du 23 janvier 1997
JO n° L 22, 24/01/1997, p. 19
Règlement (CE) 1065/97 de la Commission du 12 juin 1997
JO n° L 156, 13/06/1997, p. 5
Règlement (CE) 2325/97 de la Commission du 24 novembre 1997
JO n° L 322, 25/11/1997, p. 33
Règlement (CE) 134/98 de la Commission du 20 janvier 1998
JO n° L 15, 21/01/1998, p. 6
Règlement (CE) 644/98 de la Commission du 20 mars 1998
JO n° L 87, 21/03/1998, p. 8
Règlement (CE) 1549/98 de la Commission du 17 juillet 1998
JO n° L 202, 18/07/1998, p. 25
Règlement (CE) 83/1999 de la Commission du 13 janvier 1999
JO n° L 8, 14/01/1999, p. 8
Règlement (CE) 590/1999 de la Commission du 18 mars 1999
JO n° L 74, 19/03/1999, p.17
Règlement (CE) 1070/1999 de la Commission du 25 mai 1999
JO n° L 130, 26/05/1999, p. 18
Règlement (CE) 2317/1999 de la Commission du 29 octobre 1999
JO n° L 280, 30/10/1999, p. 66

2400/96 **Règlement (CE) de la Commission du 17 décembre 1996 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le « Registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées » prévu au règlement (CEE) 2081/92 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires**
JO n° L 327, 18/12/1996, p. 11

Modifications *Règlement (CE) 1875/97 de la Commission du 26 septembre 1997*
JO n° L 265, 27/09/1997, p. 26
Règlement (CE) 2396/97 de la Commission du 2 décembre 1997
JO n° L 331, 03/12/1997, p. 3
Règlement (CE) 195/98 de la Commission du 26 janvier 1998
JO n° L 20, 27/01/1998, p. 20
Règlement (CE) 1265/98 de la Commission du 18 juin 1998

JO n° L 175, 19/06/1998, p. 7
Règlement (CE) 1576/98 de la Commission du 22 juillet 1998
JO n° L 206, 23/07/1998, p. 15
Règlement (CE) 2088/98 de la Commission du 30 septembre 1998
JO n° L 266, 01/10/1998, p. 24
Règlement (CE) 2139/98 de la Commission du 6 octobre 1998
JO n° L 270, 07/10/1998, p. 7
Règlement (CE) 2784/98 de la Commission du 22 décembre 1998
JO n° L 347, 23/12/1998, p. 19
Règlement (CE) 38/1999 de la Commission du 8 janvier 1999
JO n° L 5, 09/01/1999, p. 62
Règlement (CE) 378/1999 de la Commission du 19 février 1999
JO n° L 46, 20/02/1999, p. 13
Règlement (CE) 872/1999 de la Commission du 27 avril 1999
JO n° L 110, 28/04/1999, p. 4
Règlement (CE) 1645/1999 de la Commission du 27 juillet 1999
JO n° L 195, 28/07/1999, p. 7
Règlement (CE) 2107/1999 de la Commission du 4 octobre 1999
JO n° L 258, 05/10/1999, p. 3
Règlement (CE) 547/2000 de la Commission du 14 mars 2000
JO n° L 67, 15/03/2000, p. 8

258/97 **Règlement (CE) du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires**
JO n° L 43, 14/02/1997, p. 1

2301/97 **Règlement (CE) de la Commission du 20 novembre 1997 relatif à l'inscription de certaines dénominations dans le « Registre des attestations de spécificité » prévu au règlement (CEE) 2082/92 du Conseil relatif aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires**
JO n° L 319, 21/11/1997, p. 8

Modifications Règlement (CE) 954/98 de la Commission du 6 mai 1998
JO n° L 133, 07/05/1998, p. 10
Règlement (CE) 2527/98 de la Commission du 25 novembre 1998
JO n° L 317, 26/11/1998, p. 14

1139/98 **Règlement (CE) du Conseil du 26 mai 1998 concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE**
JO n° L 159, 03/06/1998, p. 4

Modifications *Règlement (CE) 49/2000 de la Commission du 10 janvier 2000*
JO n° L 6, 11/01/2000, p. 13

50/2000 **Règlement (CE) de la Commission du 10 janvier 2000, concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés**
JO n° L 6, 11/01/2000, p. 15

DÉCISIONS DE L'UE

87/600/Euratom **Décision du Conseil du 14 décembre 1987 concernant des modalités communautaires en vue de l'échange rapide d'informations dans le cas d'une situation d'urgence radiologique**
JO n° L 371, 30/12/1987, p. 76

Annexe III

Date de publication: 2000-03-01

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 1998

Canada

Guide destiné aux exportateurs canadiens sur les exigences de l'Union européenne relatives à l'étiquetage et à l'emballage des aliments

Mission du Canada auprès de l'Union européenne
Mise à jour : mars 2000

Document principal

ANNEXE III - PRINCIPAUX POINTS DE CONTACT AUPRÈS DES 15 ÉTATS MEMBRES DE L'UE

MISSION DU CANADA AUPRÈS DE L'UE
2, avenue de Tervuren
1040 Bruxelles
Belgique
Téléphone (011 32 2) 741 06 60
Télécopieur (011 32 2) 741 06 29
Courriel breec@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.dfait-maeci.gc.ca/eu-mission

DFAIT CONTACT:
Johanne Hamilton
Telephone 613-995-9766
Facsimile 613-995-6319
Email joanne.hamilton@dfait-maeci.gc.ca

PRINCIPAUX POINTS DE CONTACT AUPRÈS DES 15 ÉTATS MEMBRES DE L'UE

On peut se renseigner et se faire conseiller sur les exigences relatives à l'étiquetage et à l'emballage propres à un État membre en s'adressant aux bureaux du Gouvernement du Canada énumérés ci-dessous. On peut également y obtenir de l'information sur des publications supplémentaires, des personnes-ressources auprès des associations locales du secteur des boissons et de l'alimentation, etc.

ALLEMAGNE
Ambassade du Canada

IRLANDE
Ambassade du Canada
65 St.Stephen's Green

10117 Berlin
Allemagne
Téléphone (011 49 30) 20 312-0
Télécopieur (011 49 30) 20 312-590
Courriel brlin@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.kanada-info.de

AUTRICHE
Ambassade du Canada
Laurenzerberg 2
A-1010 Vienne, Autriche
Téléphone (011 43 1) 531 38 3000
Télécopieur (011 43 1) 531 38 3321
Courriel vienn@dfait-maeci.gc.ca

BELGIQUE ET LUXEMBOURG
Ambassade du Canada
2,avenue de Tervuren
1040 Bruxelles
Belgique
Téléphone (011 32 2) 741 0611
Télécopieur (011 32 2) 741 0606
Courriel bru@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web)
http://www.infoexport.gc.ca/be

DANEMARK
Ambassade du Canada
Kr. Bernikowsgade 1
1105 Copenhague K
Danemark
Téléphone (011 45) 33 48 32 00
Télécopieur (011 45) 33 48 32 20
Courriel copen@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.canada.dk

ESPAGNE
Ambassade du Canada
Adresse de voirie Adresse postale
Calle Nunez de Balboa, 35 Apartado 587
28001 Madrid 28080 Madrid
Espagne Espagne
Téléphone (011 34) 91-423-3250
Télécopieur (011 34) 91-423-3251
Courriel mdrid-gr@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.canada-es.org/

Dublin
Irlande
Téléphone (011 353 1) 478 1988
Télécopieur (011 353 1) 478 1285
Courriel dubln@dfait-maeci.gc.ca

ITALIE
Ambassade du Canada
Via G.B. de Rossi 27
00161 Rome
Italie
Téléphone (011 39 6) 44598.1
Télécopieur (011 39 6) 4459 8750
Courriel rome@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web)
http://www.canada.it

PAYS-BAS
Ambassade du Canada
Sophialaan 7
2514 JP La Haie
Pays-Bas
Téléphone (011 31 70) 311 1600
Télécopieur (011 31 70) 311-1620
Courriel hague@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.dfait-maeci.gc.ca/~thehaguc/

PORTUGAL
Ambassade du Canada
Avenida da Liberdade 198-200 3e étage
1269-121 Lisbonne
Portugal
Téléphone (011 351 21) 316-4600
Télécopieur (011 351 21) 316-4695
Courriel lsbon@dfait-maeci.gc.ca

ROYAUME-UNI DE GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE DU NORD
Haut-commissariat du Canada
Macdonald House
1 Grosvenor Square,
Londres, R.-U.
W1X 0AB
Téléphone (011 44 171) 258 6600
Télécopieur (011 44 171) 258 6333
Courriel ldn@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.dfait-maeci.gc.ca/london

FINLANDE
Ambassade du Canada
Adresse de voirie Adresse postale
P.Esplanadi 25 B C.P. 779
00101 Helsinki 00101 Helsinki
Finlande Finlande
Téléphone (011 358 9) 17 11 41
Télécopieur (011 358 9) 60 10 60
Courriel hsnki@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.canada.fi

FRANCE
Ambassade du Canada
35-37, avenue Montaigne
75008 Paris
France
Téléphone (011 33 1) 44 43 29 00
Télécopieur (011 33 1) 44 43 29 98
Courriel paris@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.amb-canada.fr

SUÈDE
Ambassade du Canada
Adresse de voirie Adresse postale
Tegelbacken 4, 7e étage C.P. 16129
Stockholm 10323 Stockholm
Suède Suède
Téléphone (011 46 8) 453 3000
Télécopieur (011 46 8) 24 24 91
Courriel stkhm@dfait-maeci.gc.ca
Adresse URL (page Web) http://www.canadaemb.se

Document principal

Date de publication: 2000/03/01

© Sa Majesté la Reine du Chef du Canada, 1998